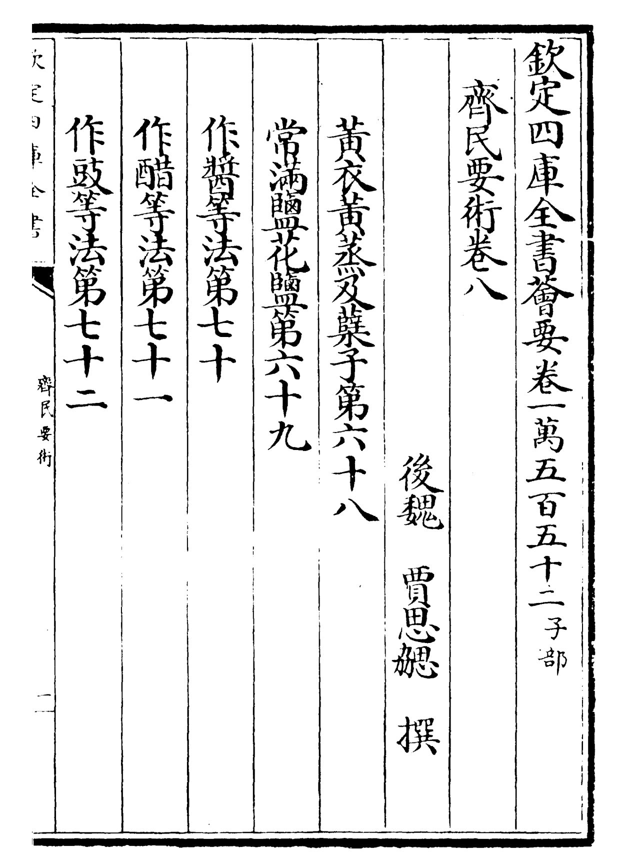
摛藻堂四庫全書薈要

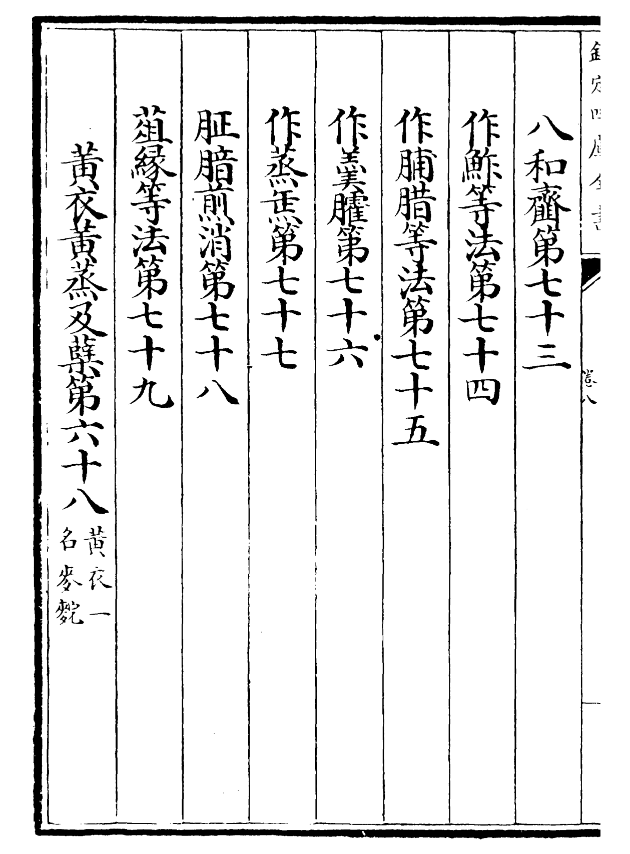
子部



欽定四庫全書薈要卷一萬五百五十二 子部

齊民要術卷八

後魏 賈思勰 撰



作黃衣法 六月中取小麥淨淘訖於甕中以水浸之令醋漉出熟蒸之擡箔上敷席置麥於上攤令厚二寸許預前一日刈薍葉薄無薍葉者刈胡葈擇去雜草無令有水露氣候麥冷以胡葈覆之七月看黃衣色足便出曝之令乾去胡葈而已慎勿颺簸齊人喜當風颺去黃衣此大謬凡有所造作用麥䴷者皆仰其衣為勢令反颺去之作物必不善

作黃蒸法 七月中取生小麥細磨之以水溲而蒸之氣餾好熟便下之攤令冷布置覆蓋成就一如麥䴷法亦勿颺之慮其所損

作蘖法 八月中作盆中浸小麥即傾去水日曝之一日一度著水即去之腳生布麥於席上厚二寸一日一度以水澆之芽生便止即散収令乾勿使餅餅成則不復任用此煑白餳蘖若煑黑餳即待芽生青成餅

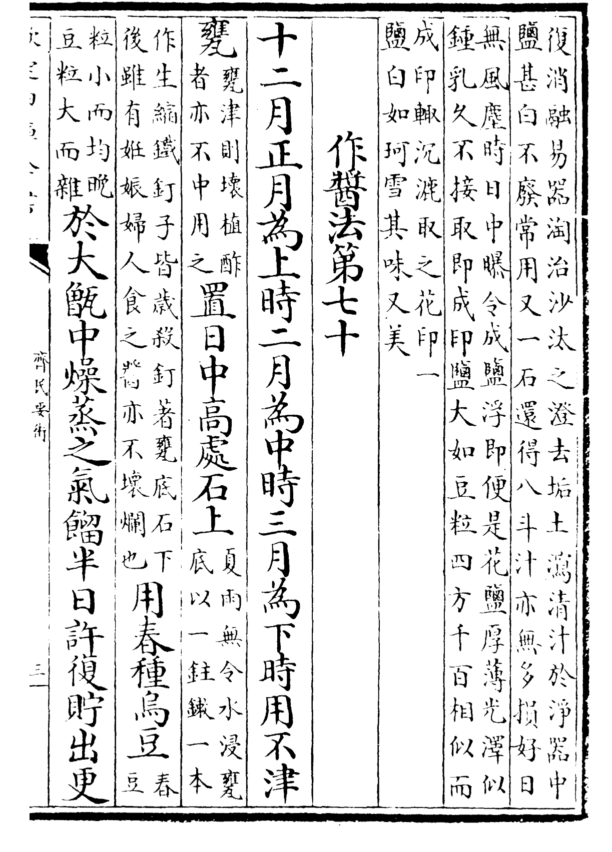
然後以刀劚取乾之欲令餳如琥珀色者以大麥爲其糵

孟子曰雖有天下易生之物一日曝之十日寒之未有能生者也

常滿鹽花鹽第六十九

造常滿鹽法　以不津甕受十石者一口置庭中石上以白鹽滿之以甘水沃之令上恒有游水須用時挹取煎即成鹽還以甘水添之取一升添一升日曝之熱盛還即成鹽永不窮盡風塵陰雨則蓋天晴爭還仰若黃鹽鹹水者鹽汁則苦是以必須白鹽甘水

造花鹽印鹽法　五月中旱時取水二斗以鹽一斗投水中令消盡又以鹽投之水鹹極則鹽不



復消融易器淘治沙汰之澄去垢土瀉清汁於淨器中鹽甚白不廢常用又一石還得八斗汁亦無多損好日無風塵時日中曝令成鹽浮即便是花鹽厚薄光澤似鍾乳久不接取即成印鹽大如豆粒四方千百相似而成印輒沉漉取之花印一鹽白如珂雪其味又美

作醬法第七十

十二月正月為上時二月為中時三月為下時用不津甕甕津則壞植酢者亦不中用之置日中高處石上夏雨無令水浸甕底以一鉒鍬一本作生縮鐵釘子皆歲殺釘著甕底石下後雖有姙娠婦人食之醬亦不壞爛也用春種烏豆春豆粒小而均晚豆粒大而雜於大甑中燥蒸之氣餾半日許復貯出更

裝之迴在上居下（不爾則生熟不多調均也）氣餾周徧以灰覆之經宿無令火絶（取乾牛屎圓累令中央空然之不烟勢類好炭者能多收常用作食既無灰塵又不失火勝於草遠矣）䰞看豆黄色黑極熟乃下日曝取乾（夜則聚覆無令潤濕）臨炊舂去皮更裝入甑中蒸令氣餾則下一日曝之明旦起淨簸擇滿臼舂之而不碎（若不重餾碎而難淨）簸揀去碎者作熟湯於大盆中浸豆黄良久淘汰挼去黑皮（湯少則添慎勿易湯易湯則走失豆味令醬不美也）漉而蒸之（淘豆湯汁即煑細豆作醬以供旋食大醬則不用汁）一炊傾下置淨席上攤令極冷預前日曝白鹽黄蒸

草蒿居恤反麥麴令極乾燥鹽色黃者發醬苦鹽若潤濕令醬壞黃蒸令醬赤美蒿令醬芬芳蒿挼簸去草土麴及黃蒸各別擣細末篩馬尾羅彌好大率豆黃三斗麴末一斗黃蒸末一斗白鹽五升蒿子三指一撮鹽少令醬酢後雖加鹽無復美味其用神麴者一升當笨麴三升殺多故也豆黃堆量不槩鹽麴輕量平槩三種量訖於盆中面向太歲和之向太歲則無蛆蟲也攪令均調以手痛挼皆令潤徹亦面向太歲內著甕中手挼令堅以滿為限半則難熟盆蓋密泥無令漏氣熟便開之臘月五七日正月二月四七日三月三七日當縱橫裂周迴匝甕徹底生衣

悉貯出搦破塊兩甕分為三甕日未出前汲井花水於盆中以燥鹽和之率一石水用鹽三斗澄取清汁又取黄蒸於小盆内減鹽汁浸之接取黄滓漉去滓合鹽汁瀉著甕中率十石醬黄蒸三斗鹽水多少亦無定方醬如薄粥便是豆乾水故也仰甕口曝之諺曰萎蕤葵日乾醬言其美矣十日内每日數度以杷徹底攪之十日後每日輒一攪三十日止雨即蓋甕無令水入水入則生蟲每經雨後輒須一攪解後二十日堪食然要百日始熟耳

術曰若為姙娠婦人壞醬者取白葉棘子著甕中則還好（俗人用孝杖攪醬及炙甕醬雖回而胎損）乞人醬時以新汲水一盞和而與之令醬不壞

肉醬法牛羊麞鹿兎肉皆得作取良殺新肉去脂細剉（陳肉乾者不任用合時令醬膩）曬麴令燥熟擣絹簁大率肉一斗麴末五升白鹽二升半黃蒸一升（曝乾熟擣絹簁）盤上和令均調內甕子中（有骨者和訖先擣然後盛之骨多髓既肥膩醬亦然也）泥封日曝寒月作之於黍穰積中二七日開看醬出無麴氣便熟矣買

新殺雉煑之令極爛肉銷盡去骨取汁待冷解醬雞汁亦得無用陳肉令醬膩無雞雉好酒解之還著日中

作卒成肉醬法牛羊麞鹿兎肉生魚皆得作細剉肉一斗好酒一斗麴末五升黃蒸末一升白鹽一斗麴及黃蒸並曝乾絹篩唯一月三十日停是以不須鹹鹹則不美盤上調和令均擣使熟擘碎如棗大作浪中坎火燒令赤去灰水澆以草厚蔽之令甜中纔容醬瓶大釜中湯煑空瓶令極熱出乾掬肉內瓶中令去瓶口三寸滿則近口者焦碗蓋瓶口熟泥密封內草

中下土厚七八寸土薄火熾則令醬焦熟遲氣味好焦是以寧冷不焦食雖便不復中食也於上然乾牛糞火通夜勿絶明日用時醬出便熟若未熟者還覆置更然如初臨食細切葱白著麻油炒葱令熟以和肉醬甜美異常也

作魚醬法鮐魚鱭魚第一好鯉魚亦中鱭魚鮐魚即全作不用切去鱗淨洗拭令乾如膾法披破縷切之去骨大率成魚一斗用黄衣三升一升全用二升作末白鹽二斤黄鹽則苦乾薑一升末之橘皮一合縷切之和令調均内甕子中泥密封日曝勿令漏氣熟以好酒解

之作魚醬肉醬皆以十二月作之則經夏無蟲餘月亦得作但喜生蟲不得度夏耳

乾鱭魚醬法一名刀魚六月七月取乾鱭魚盆中水浸置屋裏一日三度易水三日好淨漉洗去鱗全作勿切率魚一斗麴末四升黃蒸末一升無蒸用麥蘖末亦得白鹽二升半於槃中和令調均布置甕子泥封勿令漏氣二七日便熟味香美與生者無殊異

食經作麥醬法小麥一石漬一宿炊卧之令生黃衣以水一石六斗鹽三升煑作鹵澄取八斗著甕中炊小麥投之攪令調均覆著日中十日可食

作榆子醬法治榆子仁一升擣末篩之清酒一升醬五升合和一月可食之

又魚醬法 成膾魚一斗以麴五升酒二升鹽三升橘皮二葉合和於瓶內封一日可食甚美

作鰕醬法 鰕一斗飯三升為糝鹽一升水五升和調日中曝之經春夏不敗

作燥脠 始蟬反 法 羊肉二斤猪肉一斤合煑令熟細切之薑五片橘皮兩葉雞子十一枚生羊肉一斤豆醬清五合先取熟肉甑上蒸令熟和生肉醬清薑橘皮和之

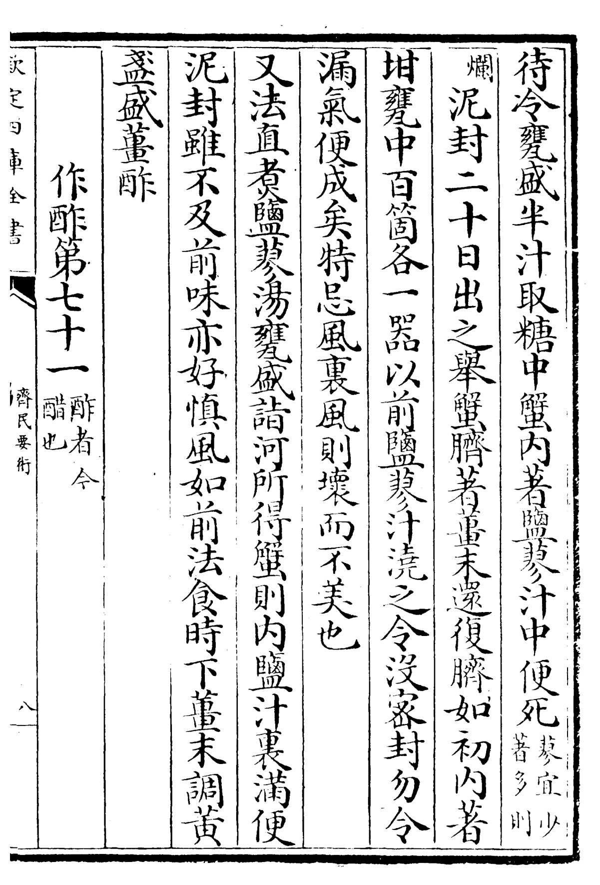
生脠法 羊肉一斤猪肉白四兩豆醬清漬之縷切生薑雞子春秋用蘇蓼著之

崔寔曰正月可作諸醬肉醬清醬四月立夏後鮦魚醬五月可為醬上旬䰞 楚狡切 豆中庭煑之以碎豆作末都至六七月之交分以藏瓜可作魚醬

作鱁鮧法（昔漢武帝逐夷至於海濱聞有香氣而不見物令人推求乃是漁父造魚腸於坑中以至土覆之法香氣上達取而食之以為滋味逐夷得此物因名之蓋魚腸醬也）

取石首魚魦魚鯔魚三種腸肚胞齊淨洗空著白鹽令小倍鹹內器中密封置日中夏二十日春秋五十日冬百日乃好熟時下薑酢等

藏蟹法九月內取母蟹（母蟹臍大圓竟腹下公蟹狹而長）得則水中勿令傷損及死者一宿腹中淨（久則吐黃吐黃則不好）先煑薄糖（糖薄餳）著活蟹於冷糖甕中一宿著蓼湯和白鹽特須極鹹



待冷甕盛半汁取糖中蟹内著鹽蓼汁中便死蓼宜少著多則爛泥封二十日出之舉蟹臍著薑末還復臍如初内著坩甕中百箇各一器以前鹽蓼汁澆之令沒密封勿令漏氣便成矣特忌風裏風則壞而不美也

又法直煮鹽蓼湯甕盛詣河所得蟹則内鹽汁裏滿便泥封雖不及前味亦好慎風如前法食時下薑末調黃盞盛薑酢

作酢第七十一

酢者今醋也

凡酢甕下皆須安磚石以離濕潤為妊娠婦人所壞者車轍中乾土末淘著甕中即還好

作大酢法 七月七日取水作之大率麥䴬二斗勿揚簸水三斗粟米熟飯三斗攤令冷任甕大小依法加之以滿為限先下麥䴬次下水次下飯直置勿攪之以綿幕甕口拔刀橫甕上一七日旦著井花水一碗三七日旦又著一碗便熟常置一瓠瓢以挹酢若用濕器內甕中則壞酢味也

秫米神酢法 七月七日作置甕於屋下大率麥䴬一斗水一石秫米三斗無秫者粘黍米亦中用隨甕大小以向滿為限先量水浸麥䴬訖然後淨淘米炊為再餾攤令冷細擘麴破勿令有塊子一頓下釀更不重投又以水就甕裏搦破小塊痛攪令和如粥乃止以綿幕口一七日一攪二七日一攪三七日亦二攪一月日極熟十石甕不過五斗澱得數年停久為驗其淘米泔即瀉去勿令狗鼠㗖得食饋黍亦不得人㗖

又法 亦以七月七日取水大率麥麴一斗水三斗粟米熟飯二斗隨甕大小以向滿為度水及黄衣當日頓下之其飯分為三分七日初作時下一分當夜即沸又三七日更炊一分投之又三日復投一分但綿幕甕口無横刀益水之事溢即加甑

又法 亦七月七日作大率麥麴一升水九升粟飰九升一時頓下亦向滿為限綿幕甕口三七日熟前件二種酢例清沙澱多至十月終如壓酒法毛袋壓出則貯之其糟別甕水澄壓取先食也

粟米麴作酢法

七月二月向末為上時八月四月亦得作大率笨麴末一斗井花水一石粟米飯一石明旦作酢今夜炊飯薄攤使冷日未出前汲井花水斗量著甕中量飯著盆中或栲栳中然後瀉飯著甕中瀉時直傾之勿以手撥飯水量麴末寫著飯上慎勿撓攪亦勿移動綿幕甕口三七日熟美釅少澱久停

彌好凡酢未熟已熟而移甕者率多壞矣熟則無忘接取清別甕著之

秫米醋法

五月五日作七月七日熟入五月則多收衆米飯醋醬以擬和釀不用水也漿以極醋為佳未乾麴下絹篩經用粳秫米為第一黍米亦佳一石用麴末一斗麴多則醋不美唯再餾淘不用多遍初淘瀋汁瀉却其第二淘泔即餾以浸饙令飲泔汁盡重裝作再餾飯下揮去熟氣令如人體於盆中和之擘去飯塊以麴拌之必令均調下漿醋更搦破令薄粥粥稠則酢尅稀則味薄內著甕中隨甕大小以滿為限七日間一日一度攪之七日以外十日一攪三十日止初置甕於北蔭中風涼之處勿令見日時時汲冷水遍澆甕外引去熱氣但勿令生水甕中取十石甕不過五六斗糟耳接取清別甕貯之得停數年也

大麥酢法

七月七日作若七日不得作者必須收藏取七日水十五日作除此兩日則不成於屋裏

近戶裏邊置甕大率小麥䴸一石水三石大麥細造一石不用作米則科麗是以用造簸訖淨淘炊作再餾飯撣令小煖如人體下釀以杷攪之綿幕甕口二日便𤼵𤼵時數攪不攪則生白醭則不好以棘子徹底攪之恐有人髮落中則壞醋悉爾亦去髮則還好六七日淨淘粟米五升亦不用過細炊作再餾飯亦撣如人體投之杷攪綿幕三四日看水清攪而嘗之味甘美則罷若苦者更炊三二升粟米投之以意斟量二七日可食三七日好熟香美淳釅一醆醋和水一碗乃可食之八月中接取清別甕貯之盆合泥頭得停數年未熟時二日三日須以冷水澆甕外引出熱氣勿令生水入甕中若用黍米投彌佳白倉粟米亦得

燒餅作酢法

亦七月七日大率麥䴸一斗水三斗亦隨甕大小任人增加水䴸亦當日頓下初作日軟溲數升麪作燒餅待冷下之經宿看餅漸消盡更作燒餅投凡四五度後當味美沸定便止有薄緣諸麪

餅但是燒餺者皆得投之

迴酒酢法凡釀酒失所味醋者或初好後動味壓者皆宜迴作酢大率五斗米酒醅更著麴末一斗麥䴸一斗井花水一石粟米飯二石攤令冷如人體投之杷攪綿幕甕口每日再度攪之春夏七日熟秋冬稍遲皆美香清澄後一月接取別器貯之

動酒酢法春酒壓訖而動不中飲者皆可作酢大率酒一斗用水三斗合甕盛置日中曝之雨則盆蓋之勿令水入晴還去盆七日後當臭衣生勿得怪也但停置勿移動攪撓之數十日醋成衣沉反更香美日久彌佳

又方大率酒兩石麥䴸一斗粟米飯六斗少煖投之杷攪綿幕甕口二七日熟美釅殊常矣

神酢法

要用七月七日合和甕須好蒸乾黃蒸一斛熟蒸麫三斛凡二物温温煖便和之水多少要使相淹漬水多則酢薄不好甕中用經再宿三日便壓之如壓酒法壓訖澄清內大甕中經三二日甕熟必以冷水澆之不爾酢壞其上有白醭浮接去之滿一月酢成可食初熟忌澆熱食犯之必壞酢若無黃蒸及麫者用麥䴵一石粟米飯一斛合和之方與黃蒸同盛置如前法甕常以綿幕之不得蓋

作糟糠酢法

置甕於屋內春秋冬夏皆以穰茹甕下不茹則臭大率酒糟粟糠中半粗糠不任用細則泥唯中間收者佳和糟糠必令均調勿令有塊先內荆葉竹於甕中然後下糠糟於萸外均平以手按之去甕口一尺許便止汲冷水遶萸外均澆之候萸中水深淺半糟便止以蓋覆甕口每日四五度以碗把取萸中汁澆四畔糟糠上三日後糟熟發香氣夏七日冬二七日嘗酢極甜味無糟糠氣便熟矣猶小苦者是未熟

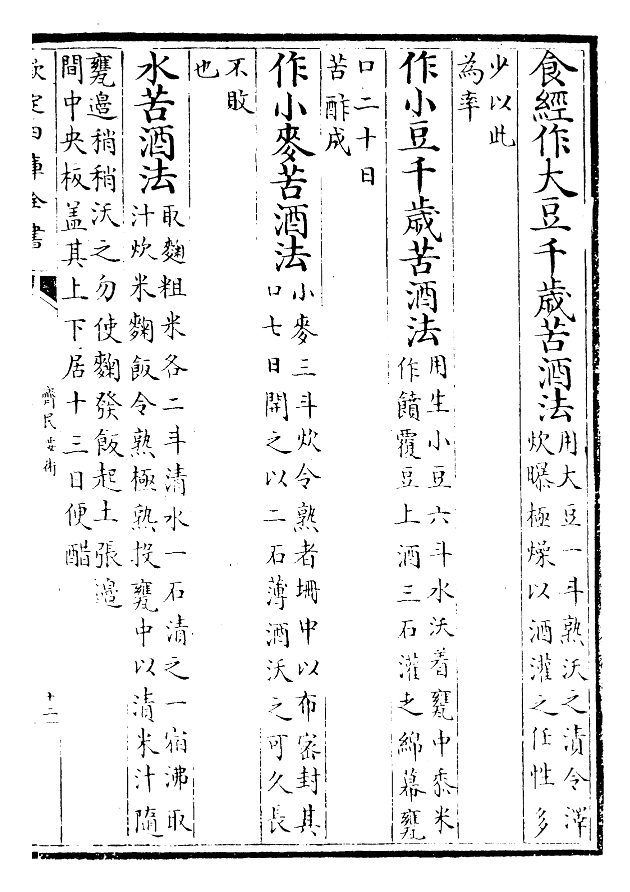
更澆如初候好熟乃杷取甕中淳濃者別器盛更汲冷水澆淋味薄乃止淋法令當日即了糟任飼猪其初杷淳濃者夏得二十日乃止冬得六十日後淋澆者止得三五日供食也

酒糟酢法

春酒糟則壓頤須糟亦中用然欲作酢者糟常濕者下壓糟極燥者酢味薄作法用石磑子辣部著切谷令破以水拌而蒸之熟便下掃去熱氣與糟相拌必令其均調大率糟常居多和訖卧於酢甕中以向滿為限以綿幕甕口七日後酢香熟便下水令相淹漬經宿酳孔子下之夏日作者宜冷水淋之春秋作者宜溫卧以旅茹甕湯淋之以意消息之

作糟酢法

用春糟以水和攪破塊使厚薄如未壓酒須經三日壓取清水汁兩石許著熟粟米飯四斗投之盆覆密泥二七日酢熟美釅得夏停之甕置屋下陰地之處



食經作大豆千歲苦酒法用大豆一斗熟汰之漬令澤炊曝極燥以酒灌之任性多少以此為率

作小豆千歲苦酒法用生小豆六斗水汰著甕中黍米作饋覆豆上酒三石灌之綿幕甕口二十日苦酢成

作小麥苦酒法小麥三斗炊令熟著堈中以布密封其口七日開之以二石薄酒沃之可久長不敗也

水苦酒法取麴粗米各二斗清水一石清之一宿泲取汁炊米麴飯令熟極熟投甕中以清米汁隨甕邊稍稍沃之勿使麴發飯起土張甕邊間中央板蓋其上下居十三日便醋

新成苦酒法 取黍米一斗水五升煑作粥麴一斤燒令黄搥破著甕底以熟好泥二日便醋已甞經試直醋亦不美以粟米一斗投之二七日後清澄美釅與大醋不殊也

烏梅苦酒法 烏梅去核一升許肉以五斤苦酒漬數日曝乾擣作屑欲食輙投水中即成醋耳

蜜苦酒法 水一石蜜一斗攪使調和蜜蓋甕口著日中二十日可熟也

外國苦酒法 蜜一斤水二合封著器中與少胡荾子著中以辟得不生蟲正月作九月九日熟以一銅匕水添之可三十人食

崔寔曰四月四日可作酢五月五日亦可作酢

作豉第七十二

作豉法

先作煖蔭屋坎地深三二尺屋必以草蓋瓦則不佳密泥塞屋牖勿令風及蟲鼠入也開小戶僅得容人出入厚作藁籬以閉戶四月五月為上時七月二十日後八月為中時餘月亦皆得作然冬夏大寒大熱極難調適大都在四時交會之際節氣未定亦難得所常以四孟月十日後作者易成而好大率常欲令溫如人腋下為佳若等不調寧傷冷不傷熱分則穰覆還煖熱則臭敗矣三間屋得作百石豆二十石為一聚常作者番次相續常有熱氣春秋冬夏皆不須穰覆作少者唯至冬月乃穰覆豆耳極少者猶須十石為一聚若三五石不須煖難得所故須以十石為率用陳豆彌好新豆尚濕生熟難均故也淨揚簸大釜煮之申舒如飼生豆掐軟便止傷熟則豆爛漉著淨地撣之冬宜小煖夏須極冷乃內蔭屋中聚至一日再入以手刺豆堆中候看如人腋下煖便翻之法以把杴略取堆裏冷豆為心堆之必以次更略乃至於盡冷者自然在內煖者

居外還作尖堆勿令婆陀一日再候中煖更翻還如前
法作尖堆若熱湯人手者即為失節傷熱矣凡四五度
翻內外均煖微著白衣於新翻訖時便小撥峰頭令平
團團如車輪豆輪厚二尺許乃止復以手候煖則還翻
翻訖以杷平豆漸薄厚一尺五寸許第三翻一尺第四
翻六寸厚豆便內外均煖悉著白衣豉為初定從此以
後乃生黃衣復撣其令厚三寸便閉戶三日再入三日
閉戶復以杴東西作壠耩豆如穀壠形令稀稠均調杴
剗法必令置地豆若著黃地即便爛矣耩徧以杷耩豆
常令厚二寸間日耩之後豆著黃衣色均是出豆於屋
外淨揚簸去衣布豆尺寸之數蓋是大率中平之言矣
冷即微厚熱即須微薄尤須以意斟量之簸訖以大甕
盛之半甕水內豆著甕中以杷急抨之使淨若初煮豆
傷熱者急手抨淨即漉出若初煮豆微生則抨淨宜小
停之使豆小軟則難熟太軟則豉爛水多則難淨是以
正須半甕於爾漉出著筐中令半筐許一人作筐一人

汲水於甕上就筐中淋急斗擻筐令極淨水清乃止淘不潔淨令豉苦漉水盡委著席上先多收谷蘵於此時內谷蘵於蔭屋窖中掊谷蘵作窖底厚三二尺許以籧篨蔽窖內豆於窖中使一人在窖中以脚躡豆令堅實內豆盡掩席覆之以谷蘵埋席上厚二三尺許復躡令堅實夏停十日春秋十二三日冬十五日便熟過此往則傷苦日數少者豉白而用費惟合熟自然香美矣若自食欲久留不能數作者豆熟取出曝之令乾亦得周年豉法難好易壞必須細意人常一日再看之失節傷熱臭爛如泥猪狗亦不食其傷冷者雖還復煖豉味亦惡是以又須留意冷煖宜適難於調酒如冬月初作者先須以谷蘵燒地令熱勿焦乃淨掃內豆於蔭屋中則令湯澆黍穄裏令煖潤以覆豆堆每翻竟還以初用黍穰周匝覆蓋若冬作豉少屋冷穰覆亦不得煖者乃淨須於蔭屋之中內微然烟火令早煖不爾則寒矣春秋量其寒煖熱冷亦宜覆之每人出皆還謹密閉戶勿令

泄其煖熱之氣也

食經作豉法常夏五月至八月是時月也率一石豆熟澡之漬一宿明日出蒸之手捻豆破則可使敷冷地地惡者亦可席上敷之厚二寸許豆須通冷以青茅覆之亦厚二寸許三日視之要須通得黃為可出茅又薄擇之以手指畫之作耕壟一日再三如此三日作此可止更著煑豆取濃汁并秫米女麴五升鹽五升合此豉中以豆汁灑溲之令調以手搏令汁出指間以此為度畢內鉼中若不滿鉼以矯桑葉滿之勿抑乃密泥之中庭二十七日出排令燥更蒸之時煑矯桑葉汁溲漉之乃蒸如炊熟久可復排之此二蒸曝則成

作家理食豉法隨作多少精擇豆浸一宿且炊之與炊米同若作一石豆熟取生茅卧之如作女麴形二七日豆生黃衣簸去之更曝令燥復以水濕令濕手搏之使汁出從指岐間出為佳以著甕器中掘

地作坞令足容甕器燒坞中令熱内甕著坞中以桑葉蓋豉上厚三寸許以物蓋如此三徧成

作麥豉法七月八月中作之餘月則不佳畤治小麥細磨為麪以水拌之而蒸氣餾好熟乃下揮之令冷手挼令細布置蓋亦如麥麴黃蒸法七日衣足亦勿簸揚以鹽湯周徧灑潤之要蒸氣餾極熟乃下揮去熱氣及煖内甕中盆蓋於蘘糞中燠之二七日色黑氣香味便熟摶作小餅如神麴形繩穿為貫屋裏懸之紙袋盛籠以防青蠅塵垢之汙用時全餅著湯中煑之色足漉出削去皮粕還舉一餅得數遍煑用熱香美乃勝豆豉打破湯浸研用亦得然汁濁不如前全煑汁清也

八和齏初稽反第七十三

蒜一薑二橘三白梅四熟栗黃五粳米飯六鹽七醬八

齏臼欲重不則傾動起塵蒜復跳出也底欲平寬而圓底尖擣不著則蒜有粗成

以檀木為齏臼粳米硬而不染汙杵頭大小與杵底相安可杵頭著處廣者省手力而齏易熟蒜復不跳也杵長四尺入臼七八寸圓之以上八稜作之平立

急舂之舂緩則葷臭久則易人舂齏宜久熟不可倉卒久坐疲倦動則塵起又辛氣葷灼揮汗或能灑汙是以須立舂之

蒜淨剝掐去強根不去則苦嘗經度水者宜以魚眼湯渖錄反合半許半生用朝歌大蒜辛辣常異宜分破去心全心用之不然辣失其食味也

生薑削去皮細切以冷水和之生布絞去苦汁可以香魚羮蕪生薑用乾薑五升齏用生薑一兩乾薑減半兩耳

橘皮新者直用陳者以湯洗去塵垢無橘皮可用草橘子馬芹子亦得用五升齏用一兩草橘馬芹准此為度薑橘取其香味氣不須多多則味苦

白梅作白梅法在梅杏篇用時合核用五升齏用八枚足矣**熟栗黃**諺曰金齏玉膾橘皮多則不美故加栗黃取其金色又益美味甜五升齏用十枚栗用黃軟者硬黑者即不中使用也**秔米飯**膾齏必須濃故諺云倍着齊蒜多則辣故加飯取其甜美耳五升齏用飯如雞子許大**先擣白梅薑橘皮為末貯出之次擣栗飯使熟以漸下生蒜**蒜頭難熟故宜以漸生蒜難擣故須先下**舂令熟次下溥蒜齏熟下鹽復舂令沫之起然後下白梅薑橘末復舂令相得下醋解之**白梅薑橘不先擣則不熟不貯出則為蒜所殺無復香氣是以臨熟乃下之醋必須好惡則齏苦大醋經年釅者先以水調和令得所然後下之慎勿著生水於中令齏辣而苦純著大醋不與水調醋復不得美也**右件法**

止為膾齏耳餘即薄作不求濃膾魚肉裏長一尺者第一好大則皮厚肉硬不任食止可作鮓魚耳切膾人雖訖亦不得洗手洗手則膾濕要待食罷然後洗也洗手則膾濕物有自然相壓盖亦燒穰殺瓠之流其理難彰矣

食經曰冬日橘蒜齏夏日白梅蒜齏肉膾不用梅

作芥子醬法先曝芥子令乾濕則用不密也淨淘沙研令極熟多作者可碓擣下絹簁然後水和更研之也令悉著盆合著掃帚上少時殺其苦氣多停則冷無復辛味矣不停則太辛苦摶作圓子大如李或餅子任在人意也復乾曝然後絹囊沉之於美醬中須則取食其為齏者初殺訖即下美酢解之

食經作芥醬法熟擣芥子細篩取屑著甕裏蟹眼湯洗之澄去上清後洗之如此三過而去其苦微火上攪之少熇覆甌甕上以灰圍甌邊一宿則成以薄酢蓋厚薄任意

崔寔曰八月取韭菁作擣齏

作魚鮓第七十四

凡作鮓春秋為時冬夏不佳寒時難熟熱則非鹹不成鹹復無味兼生蛆宜作裛鮓也取新鯉魚魚唯大為佳瘦魚彌勝肥者雖美而不耐久肉長尺半已上皮骨堅硬不任為膾者皆堪為鮓也去鱗訖則臠臠形長二寸廣一寸厚五分皆使臠別有皮臠大長外以過熟傷醋不成任食中始可噉近骨上生腥不堪食常三分收一耳臠小則

均熟寸數者大率言爾亦不可要脊骨宜方斬其肉厚處薄收皮肉薄處小復厚取肉臠別斬過皆使有皮不宜令有無皮臠也手擲著盆水中浸洗去血臠訖漉出更於清水中淨洗漉著盤中以白鹽散之盛著籠中平板石上迮去水世名逐水鹽水不盡令鮓臠爛經宿迮者亦無嫌也水盡炙一半嘗鹹淡淡則更以鹽和糝鹹則空下糝不復以鹽按之炊秔米飯為糝飯欲剛不宜弱弱則爛鮓并茱萸橘皮好酒於盆中合和之攪令糝著魚乃佳茱萸全用橘皮細切並取香氣不求多也無橘皮草橘子亦得用酒辟諸邪惡令鮓美而速熟大率一斗鮓用酒半升惡酒不用布魚於甕中一行魚一行糝以滿為限腹腴居上肥則不能久熟須先

食故也魚上多與糝以竹蒻交橫帖上八重乃止無蒻菰蘆葉並可用春冬無葉時可破葦代之削竹插甕子口內交橫絡之無竹用荊也著屋中著日中火邊者患臭而不美者穰厚茹勿令凍也赤漿出傾却白漿出味酸便熟食時手擘刀切則腥

作裹鮓法臠魚洗訖則鹽和糝十臠為裹以荷葉裹之唯厚為佳穿破則蟲入不復須水侵鎮迮之畢三日便熟名曰暴鮓荷葉別有一種香奇相發起香氣又勝凡鮓有茱萸橘皮則用之亦無嫌也

食經作蒲鮓法取鯉魚二尺以上削盡治之用米三合鹽二合醃一宿厚與糝

作魚鮓法剉魚畢便鹽醃一食頃漉汁令盡更洗淨魚與飯裹不用鹽也

作長沙蒲鮓法治大魚洗令淨厚鹽令魚不四五宿洗去鹽炊白飯漬令見水中鹽飯穰清多飯無苦

作夏月魚鮓法臠一斗鹽一升八合精米三升炊作飯酒二合橘皮薑半合茱萸二十顆仰著器中多少以此為率

作乾魚鮓法尤宜春夏取好乾魚若爛者不中截却頭尾煖湯淨疏洗去鱗訖復以冷水浸一宿一易水數日肉起漉出方四寸斬炊粳米飯為糝嘗鹹淡得所取生茱萸葉布甕子底少取生茱萸子和飯取香而已不必

多多則苦一重魚一重飯（飯倍多早熟）手按令堅實荷葉閉口（無荷葉取蘆葉無蘆葉乾箬葉亦得）泥封勿令漏氣置日中春秋一月夏二十日便熟久而彌好酒食俱入酥塗火炙特精脠之尤美也

作猪肉鮓法用肥猪肉淨爛治訖剔去骨作條廣五寸三分易水煑之令熟為佳勿令太爛熟出待乾切如鮓臠片之皆令帶皮炊粳米飯為糝以茱萸子白鹽調和布置一如魚鮓法（糝欲倍多令早熟）泥封置日中一月熟蒜齏

薑酢任意所便脏之尤美矣

脯腊第七十五

作五味脯法正月二月九月十月為佳用牛羊麞鹿野豬家豬或作條或作片罷凡破肉皆須順理不用斜各自別槌牛羊骨令碎熟煮取汁掠去浮沫停之使清取香美豉別以冷水淘去塵穢用骨汁煑豉色足味調漉去滓待下鹽適口而已勿使過鹹細切葱白擣令熟椒薑橘皮皆末之量多少以浸脯手揉令透片脯三宿則出條脯須嘗看味徹乃出皆細繩穿於

屋北簷下陰乾條脯浥浥時數以手搦令堅實脯成置虛靜庫中著烟氣味苦紙袋籠而懸之置於甕則鬱浥若不籠則青蠅塵汙臘月中作條者名曰瘃脯堪度夏每取時先取其肥者肥者膩不耐久

作度夏白脯法臘月作最佳正月二月三月亦得作之用牛羊麞鹿肉之精者肥不耐久破作片罷冷水浸搦去血水清乃止以冷水淘白鹽停取清水下椒末浸再宿出陰乾浥浥時以木棒輕打令堅實僅使堅實而已慎勿令碎肉出瘦死牛羊及羔犢彌精

小羔子全浸之先用煖湯淨洗無復腥氣乃浸之

作甜肥脯法臘月取麞鹿肉片厚薄如手掌直陰乾下著鹽脆如凌雪也

作鯉魚脯法一名鮦魚也十一月初至十二月末作鹹湯令極鹹多下薑椒末灌魚口以滿為度竹杖穿眼十箇一貫口向上於屋北簷下懸之經冬令瘃至二月三月魚成生刳取五臟酸醋浸食之雋美乃勝逐夷其魚草裹泥封煻灰中熝烏力切之去泥草以皮布裹之而槌之白如珂雪味又絶倫過飯下酒極是珍美也

五味脯法（臘月初作）用鵝鴈雞鴨鶬鳵鳧雉兔鴿鶉生魚皆得作乃淨治去腥竅及翠上脂瓶（留脂瓶則臊也）全浸勿四破別煑牛羊骨肉取汁（牛羊料得不須並用）浸豉和調一同五味脯法浸四五日嘗味徹便出置箔上陰乾火炙熟槌亦名瘃腊亦名瘃魚腊（雞雉鶉三物去腥藏勿開臆）

作脃脯法（臘月初作任爲五味脯者皆中作唯魚不中耳）白湯熟煑掠去浮沫欲去釜時尤須急火急則易燥置箔上陰乾之甜脃殊常

作浥魚法（四時皆得作之）凡生魚悉中用唯除鮎鱯（上奴嫌反下胡化反）耳去直腮破腹作鮍淨疎洗不須鱗夏月時須多著鹽春秋及冬調適而已亦須倚鹹兩兩相合冬直積置以席覆之夏須甕盛泥封勿令蠅蛆（甕須鑽底數孔拔引去腥汁汁盡還塞）肉紅赤色便熟食時洗却鹽煮蒸炮任意美於常魚（作鮓醬爊煎悉得）

羹臛法第七十六

食經作芋子酸臛法猪羊肉各一斤水一斗煮令熟成

治芋子一升别蒸之葱白一升著肉中合煮使熟粳米三合鹽一合豉汁一升苦酒五合口調其味生薑十兩得臛一斗

作鴨臛法用小鴨六頭羊肉二斤大鴨五頭葱三升芋二十株橘皮三葉木蘭五寸生薑十兩豉汁五合米一升口調其味得臛一斗先以八升酒煮鴨也

作鼈臛法鼈且完全煮去甲藏羊肉一斤葱三升豉五合粳米半合薑五兩木蘭一寸酒二升煮鼈鹽苦酒口

調其味也

作豬蹄酸羹一斛法豬蹄三具煑令爛擘去大骨乃下葱頭豉汁苦酒鹽口調其味舊法用餳六斤今除也

作羊蹄臛法羊蹄七具羊肉十五斤葱三升豉汁五升米一升口調其味生薑十兩橘皮三葉

作兎臛法兎一頭斷大如棗水二升酒一升木蘭五分葱三升米一合鹽豉苦酒口調其味也

作酸羹法用羊腸二具餳六觔瓠葉六觔葱頭二升小

蒜三升麪三斤豉汁生薑橘皮口調之

作胡羹法用羊脇六斤又肉四斤水四升煑出脇切之葱頭一斤胡荾一兩安石榴汁數合口調其味

作胡麻羹法用胡麻一斗擣煑令熟研取汁三升葱頭二升米二合煑火上葱頭米熟得二升半在

作瓠葉羹法用瓠葉五斤羊肉三斤葱二升鹽蟻五合口調其味

作鷄羹法雞一頭解骨肉相離切肉琢骨煑使熟漉去

骨以葱頭二升棗三十枚合煑羮一斗五升

作筍䈽鴨羮法肥鴨一隻淨治如糝羮法臠亦如此䈽

四升洗令極淨鹽盡別水煑數沸出之更洗小蒜白及

葱白豉汁等下之令沸便熟也肺䐑蘇本反法羊肺一具

煑令熟細切別作羊肉臛以粳米二合生薑煑之

作羊盤腸雌斛法取羊血五升去中脉麻跡裂之細切

羊胳肪二升細切薑一觔橘皮三葉椒末一合豆醬一

升豉汁五合麪一升五合和米一升作糝都和合更以

水三升澆之解大腸淘汰復以白酒一過洗腸中屈申以和灌腸屈長五寸煑之視血不出便熟寸切以苦酒醬食之也

羊節解法羊肶一枚以水雜生米三升葱一虎口煑之令羊熟取肥鴨肉一斤羊肉一斤猪肉半斤合剉作臛下蜜令甜以向熟羊肶投臛裏更煑得兩沸便熟治羊合皮如豬豘法善矣

羌煑法好鹿頭純煑令熟著水中洗治作臠如兩指大

豬肉琢作臛下葱白長二寸一虎口細切薑及橘皮各半合椒少許下苦酒鹽豉適口一鹿頭用二斤豬肉作臛

食膾魚蓴羹芼羹之菜蓴爲第一四月蓴生莖而未葉名作雉尾蓴第一作肥羮葉舒長足名曰絲蓴五月六月用絲蓴入七月盡九月十月內不中食蓴有蝸蟲著故也蟲甚細微與蓴一體不可識別食之損人十月水凍蟲死蓴還可食從十月盡至三月皆食環蓴環蓴者

根上頭絲蓴下芨絲蓴既死上有根芨形似珊瑚一寸許肥滑處任用深取即苦澀凡絲蓴陂池種水色黄肥好直淨洗則用野取色青須別鐺中熱湯暫㸑之然後用不㸑則苦澀絲蓴環蓴悉長用不切魚蓴等並冷水下若無蓴者春中可用蕪菁英秋夏可畦種芮菘蕪菁葉冬用薺菜以芼之蕪菁等宜待沸掠去上沫然後下之皆少著不用多多則失羮味乾蕪菁無味不中用豉汁於別鐺中湯煮一沸漉出滓澄而用之勿以杓抳抳

則羮濁過不清煑豉但作新琥珀色而已勿令過黑黑則䀋苦唯蓴芼而不得著葱韲及米糝葅醋等蓴尤不宜鹹羮熟即下清冷水大率羮一斗用水一升多則加之益羮清雋甜美下菜豉鹽悉不得攪攪則魚蓴碎令羮濁而不能好

食經曰蓴羮魚長二寸唯蓴不切鯉魚冷水入蓴白魚冷水入蓴沸入魚與鹹豉又云魚長三寸廣二寸半又云蓴細擇以湯沙之中破破鯉魚邪截令蓴准廣二寸

横晝也魚半體熟煮三沸渾下蒪與豉汁清鹽

醋葅鵝鴨羹方寸准熬之與豉汁米汁細切醋葅與之

下鹽半奠下醋與葅汁

菰菌魚羹魚方寸准菌湯沙中出劈先煮菌令沸下魚又云

先下與魚菌菜糝葱豉又云洗不沙肥肉亦可用半奠之

筍思尹反笴古可反魚羹笴湯漬令釋細擘先煮笴令煮沸

下魚鹽豉半奠之

鯉魚臛用極大者一尺已下不合用湯鱗治邪截臛葉

方寸半准豉汁與魚俱下水中與研米汁煮熟與鹽薑橘皮椒末酒鯉澀故須米汁也

鯉魚臛用大者鱗治方寸厚五分和煮如鯉臛與全米糝奠時去米粒半奠若過米奠不合法也

臉䑙上力減反下初減反用豬腸經湯出三寸斷之決破切細熬與水沸下豉清破米汁葱薑椒胡芹小蒜芥並細切鍛下鹽醋蒜子細切將血奠與之早與血則變大可增米奠

鯉魚湯禽用大鯉一尺已上不合用淨鱗治及霍葉斜

截為方寸半厚二寸豉汁與魚俱下水中與白米糝煮熟與鹽薑椒橘皮屑米半奠時勿令有糝

鮑臛湯𤆵徐廉反去腹中淨洗中解五寸斷之煮沸令變色出方寸分准熬之與豉清研汁煮令極熟葱薑橘皮胡芹小蒜並細切鍛與之下鹽醋半奠

槧七艷反淡用肥鵝鴨肉渾米煮研為候長二寸廣一寸厚四分許去大骨白湯別煮槧經半日久漉出淅其中杓迮去令盡羊肉下汁中煮與鹽豉將熟細切鍛胡芹

小蒜與之生熟如爛不與醋若無𣓨用菰菌用地菌黑裏不中𣓨大者中破小者渾用𣓨者樹根下生木耳要復接地生不黑者乃中用米奠也

損腎用牛羊百葉淨治令白𩞄葉切長四寸下鹽豉中不令大沸大熟則肕但令小卷止與二寸蘇薑末和肉漉取汁盤滿奠又用腎切長二寸廣寸厚五分作如上奠亦用入薑𩞄別奠隨之也

爛熟爛熟肉諧令勝刀切長三寸廣寸半厚三寸半將

用肉汁中葱薑椒橘皮胡芹小蒜並細切鍜并鹽醋與之别作臛臨用寫臛中和奠有沈將用乃下肉候汁中小久則變大可增之

治羹臛傷鹹法取車轂中乾土末綿篩以兩重帛作袋子盛之繩繫令堅堅沈著鐺中須臾則淡便引出

蒸缹法第七十七缹方九切

食經曰蒸熊法取三升肉熊一頭淨治煑令不闕熊半熟以豉清漬之一宿生秫米二升勿近水淨拭以豉汁濃者二

升漬米令色黄赤炊作飯以葱白長二寸一升細切薑橘皮各二升鹽三合合和之著甑中蒸之取熟蒸羊肫鵝鴨悉如此一本用猪膏三升豉汁一升合灑之用橘皮一升

蒸㹠法好肥肫一頭淨洗垢煑令半熟以豉汁漬之生秫米一升勿令近水濃豉汁漬米令黄色炊作饋復以豉汁灑之細切薑橘皮各一升葱白三寸四升橘葉一升合著甑中密覆蒸兩三炊久復以猪膏三升合豉汁一升灑便熟也蒸熊羊如㹠法鵝亦如此

蒸雞法肥雞一頭淨治猪肉一斤香豉一斤鹽五合葱白半虎口蘇葉一寸圍豉汁三升著鹽安甑中蒸令極熟

缹豬肉法淨燖豬訖更以熱湯遍洗之毛孔中即有垢出以草痛揩如此三遍疏洗令淨四破於大釜煮之以杓掠取浮脂別著甕中稍稍添水數數掠脂脂盡漉出破為四方寸臠易水更煮下酒二升以殺腥臊青白皆得若無酒以酢漿代之添水掠脂一如上法脂盡無復腥氣漉出板初於銅鐺中缹之一行肉一行擘葱渾豉白鹽薑

椒如是次第布訖下水缹之肉作琥珀色乃止恣意飽食亦不餇烏驛切乃勝燠肉欲得著冬瓜甘瓠者於銅器中布肉時下之其盆中脂練白如珂雪可以供餘用者焉

缹豚法肥豚一頭十五斤水三升甘酒三升合煮令熟漉出擘之用稻米四升炊先裛薑一升橘皮二葉葱白三升豉汁涑餴作糝令周醬清調味蒸之炊一石米頃下之也

缹鵝法肥鵝治解臠切之長二寸率十五斤肉秫米四升為糝先裝如缹肫法訖以豉汁橘皮葱白醬清生薑

蒸之如炊一石米頃下之

胡炮普教切肉法肥白羊肉生始周年者殺則生縷切如細葉脂亦切著渾豉鹽擘葱白薑椒蓽撥胡椒令調適淨洗羊肚翻之以切肉脂內於肚中以向滿為限縫合作浪中坑火燒使赤却灰火內肚著坑中還以灰火覆之於上更燃炊一石米頃便熟香美異常非著炙之例

蒸羊法縷切羊肉一斤豉汁和之葱白一升著上合蒸熟出可食之

蒸豬頭法取生豬頭去其骨煮一沸刀細切水中治之以清酒鹽肉蒸皆口調和熟以乾薑椒著上食之

作懸熟法猪肉十斤去皮切䜌葱白一升生薑五合橘皮二葉秫三升豉汁五合調味蒸若七斗米頃下

食次曰熊蒸大剥大爛小者去頭脚開腹渾覆蒸熟擘之片大如手又云方二寸許豉汁煮秫米䪥白寸斷橘皮胡芹小蒜並細切鹽和糝更蒸肉一重間未盡令爛熟方六寸厚一寸奠合糝又云秫米鹽豉葱䪥薑切鍛

為胷肉熊腹中蒸熟擘奠糝在下肉在上又云四破蒸令小熟宜肉糝用饋葱鹽豉和之下更蒸蒸熟擘糝在下乾薑椒橘皮糝在下豚蒸如熊鵝蒸去頭如豚

裹蒸生魚方七寸准又云五寸准豉汁煑秫米如蒸熊生薑橘皮胡芹小蒜鹽細切熬糝膏油塗箬十字裹之糝在上復以糝屈牖篸祖咸反之又云鹽和糝上下與細切生薑橘皮葱白胡芹小蒜置上篸箬蒸之既奠開箬褚邊奠上毛蒸魚菜白魚鱝音賓魚最上淨治不去鱗一尺已還渾鹽豉

胡芹小蒜細切著魚中與菜並蒸又魚方寸准亦云五六寸下鹽豉汁中即出菜上蒸之奠亦菜上蒸又云竹籃盛魚菜上又云竹蒸並奠

蒸藕法水和稻穰糟揩令淨研去節與蜜灌孔裏使滿漫蘇麪封下頭蒸熟除麪瀉去蜜削去皮以刀截奠之又云夏生冬熟雙奠亦得

脏腤煎消法第七十八

脏魚鮓法先下水鹽渾豉擘葱次下豬羊牛三種肉腤

兩沸下鮓打破雞子四枚瀉中如瀹雞子法雞子浮便熟食之

食經脏鮓法破生雞子豉汁鮓俱煑沸即奠又云渾用豉奠訖以雞子豉怗去鮓沸湯中與豉汁渾葱白破雞子寫中奠二升用雞子衆物是停也

五候脏法用食板零揲雜鮓肉合水煑如作羮法

純蒸魚法一名無魚用鰿魚治腹裏去腮不去鱗以鹹豉葱白薑橘皮鮓細切合煑沸乃渾葱白將熟下酢又

云切生薑令長奠時葱在上大奠一小奠若大魚成治准此

腤雞一名缹雞一名雞臛以渾鹽豉葱白中截乾蘇微火炙生蘇不炙與成治渾雞俱下水中熟煑出雞及葱漉出汁中蘇豉澄令清擘肉廣寸餘奠之以煖汁沃之肉若冷將奠蒸令煖滿奠又云葱蘇鹽豉汁與雞俱煑既熟擘奠與汁葱蘇在上莫按下可增葱白令細也

腤白肉一名白焦肉鹽豉煑令向熟薄切長二寸半廣

一寸准甚薄下新水中與渾葱白小蒜鹽豉清又𩐈葉

切長二寸與葱薑不與小蒜𩐈亦可

腤猪法一名焦猪肉一名猪肉鹽豉　一如無白肉之法

腤魚法用鯽魚渾用軟體魚不用鱗治刀細切葱與豉

葱俱下葱長四寸將熟細切薑胡芹小蒜與之汁色欲

黑無醋者不用椒若大魚方寸准得用軟體之魚大魚

不好也

蜜純煎魚法用鯽魚治腹中不鱗苦酒蜜中半和鹽漬

魚一炊久漉出膏油熬之令赤渾奠馬勒鴨消細研熬如餅臛熬之令小熟薑橘椒胡芹小蒜並細切熬黍米糝鹽豉汁下肉中復熬令似熟色黑平滿奠兔雉肉次好凡肉赤鯉皆可用勒鴨之小者大如鳩鴿色白也鴨煎法用新成子鴨極肥者其大如雉去頭爛治却腥翠五藏又淨洗細剉如籠肉細切葱白下鹽豉汁炒令極熟下薑椒末食之

菹緑第七十九

食經曰白菹鵝鴨雞白煮者鹿骨斫為准長三寸廣一寸下杯中以成清紫菜三四片加上鹽醋和肉汁沃之又云亦細切須加上又云准訖肉汁中更煑亦啖少與米糝凡下醋下紫菜滿奠焉

菹肖法用豬肉羊肉鹿肥者䪥葉細切熬之與鹽豉汁細切菜菹菜細如小蟲絲長至五寸下肉裹多與菹汁令酢

蟬脯菹法搥之火炙令熟細擘下酢又云蒸之細切香

菜置上又云下沸湯中即出擘如上香菜蓼法

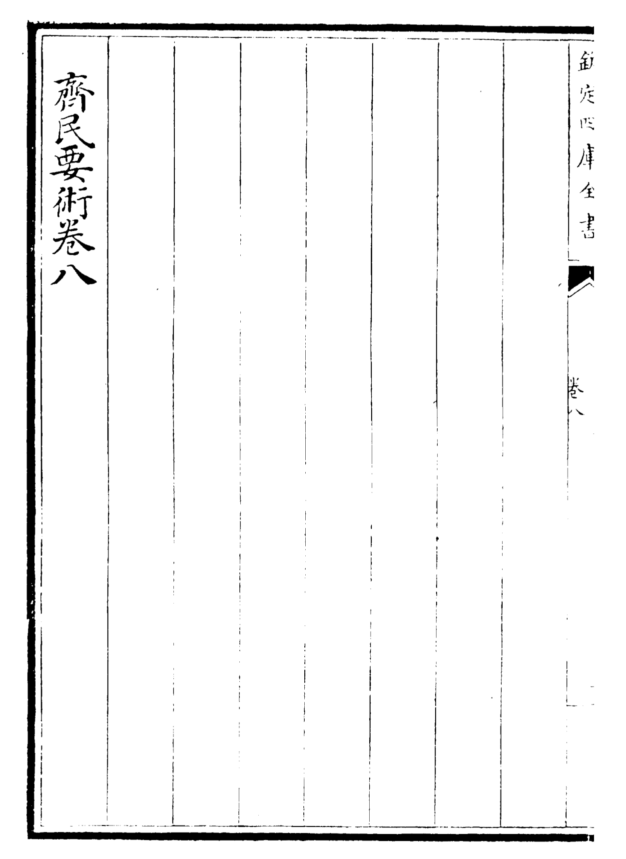
緑肉法用豬雞鴨肉方寸准熬之與鹽豉汁煮之葱薑橘胡芹小蒜細切與之下醋切肉名曰緑肉豬雞名曰

酸

白瀹瀹煮也音藥　肫法用乳下肥肫作魚眼湯下冷水和之擘肫令淨罷若有麤毛鑷子拔去柔毛則剔之茅蒿葉揩洗刀刮削令極淨淨揩釜勿令渝釜渝則肫黑絹袋盛肫酢漿水煮之繫小石勿使浮出上有浮沫數掠去

兩沸急出之及熱以冷水沃豚又以茅蒿葉揩令極白淨以少許麪和水為麪漿復絹袋盛犹繫石於麪漿中煑之掠去浮沫一如上法好熟出著盆中以冷水和煑肫麪漿使煖煖於盆中浸之然後擘食皮如玉色滑而且美

酸肫法用乳下肫燖治訖并骨斬臠之令片别帶皮細切葱白豉汁炒之香微下水爛煑為佳下粳米為糝細擘葱白并豉汁下之熟下椒醋大美

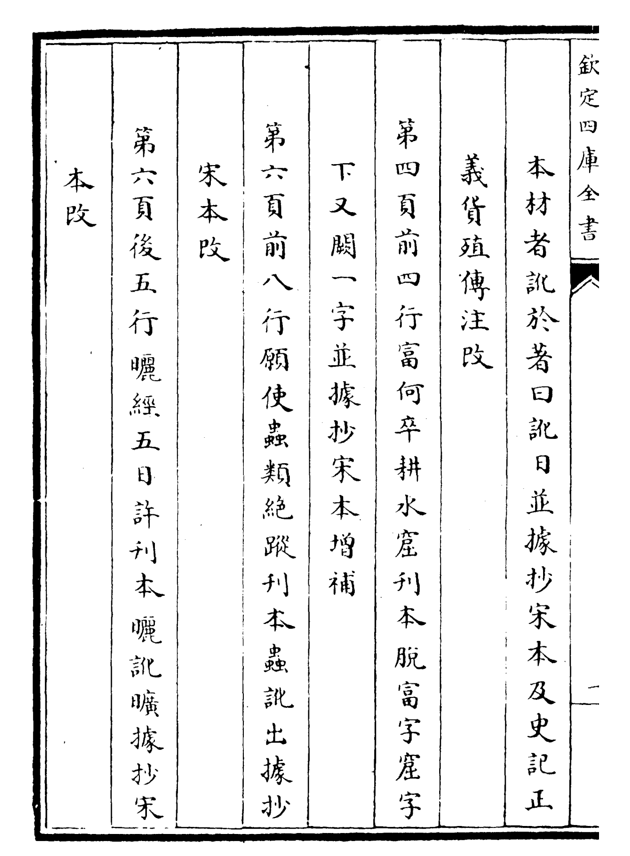

齊民要術卷八

謹案卷七第二頁前三行楸任方章者千枚也刊本任方訛木千千訛大並據漢書貨殖傳注及抄宋本改

第二頁前五行淮北滎南齊河之間千樹楸案齊河史記漢書貨殖傳並作河濟此疑訛

第二頁前六行一鍾受六斛四斗刊本闕受字據抄宋本及漢書貨殖傳注補

第二頁後五行舊將作大匠掌材者曰章曹掾刊



本材者訛於著曰訛日並據抄宋本及史記正

義貨殖傳注改

第四頁前四行富何卒耕水窪刋本脱富字窪字

下又闕一字並據抄宋本增補

第六頁前八行頗使蟲類絶蹤刋本蟲訛出據抄

宋本改

第六頁後五行曬經五日許刋本曬訛曠據抄宋

本改

第六頁後七行臼中擣令碎刊本擣訛受據抄宋本改

第七頁前一行淘米刊本米訛水據抄宋本改

第七頁前二行悉用河水佳也刊本河訛此據抄宋本改

第八頁後二行酒味輕香實勝刊本勝訛賜據抄宋本改

第八頁後六行看麥多少刊本看訛者據抄宋本改

第十二頁前八行然須善候麴勢刋本善訛蓋據

抄宋本改

第十二頁後五行必須厚茹甕覆蓋刋本必訛未

據抄宋本改

第十二頁後八行一切無忌刋本忌刋已據抄宋本改

第十四頁前七行令饋上水刋本水下仍衍水字

抄宋本删

第十四頁後四行皆須候麴蘖強弱增減耳刋本

糵訛蘖據抄宋本改

第十六頁前六行著甕中刊本著訛者據抄宋本改

第十六頁前八行經宿米消刊本米訛未據抄宋本改

第十九頁前七行可作麴其殺米多少刊本麴其訛其麴據抄宋本改

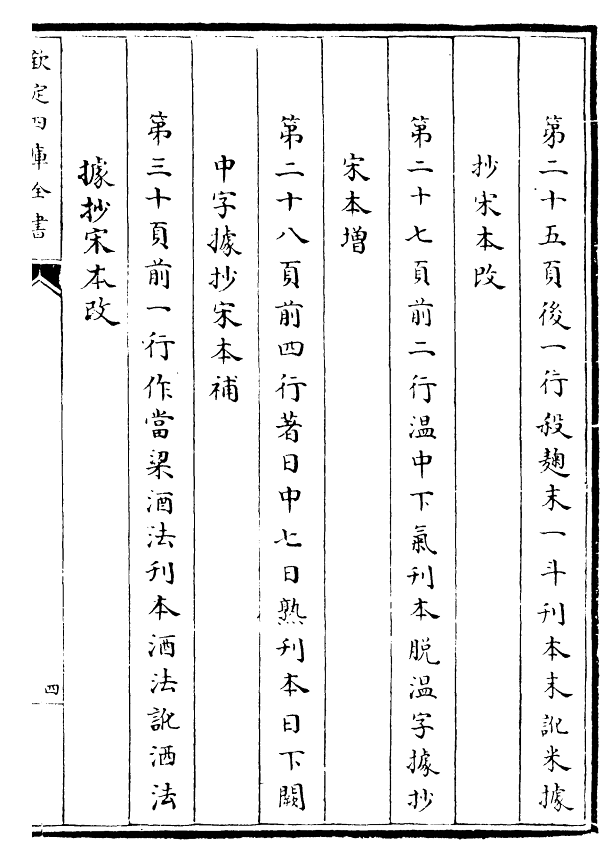
第二十頁後四行以九月九日刊本脫以字日字

下仍行日字據抄宋本增删

第二十二頁後八行時于甕中和粉痛抨刋本脱和字據抄宋本增

第二十三頁前五行欲似石灰酒色似麻油甚釅刋本石灰譌灰石釅譌釀並據抄宋本改

第二十五頁前五行妝水浸麴一斗麴用水七升刋本妝字下脱水字斗字下闕二字又六行米足便休刋本休譌體並據抄宋本增改



第二十五頁後一行殺麴末一斗刋本末訛米據抄宋本改

第二十七頁前二行温中下氣刋本脫温字據抄宋本增

第二十八頁前四行著日中七日熟刋本日下闕中字據抄宋本補

第三十頁前一行作當梁酒法刋本酒法訛洒法據抄宋本改

第三十一頁後四行輒取五升刋本取訛使據抄

宋本改

第三十一頁後七行飲之即迴刋本即迴訛迴即

據抄宋本改

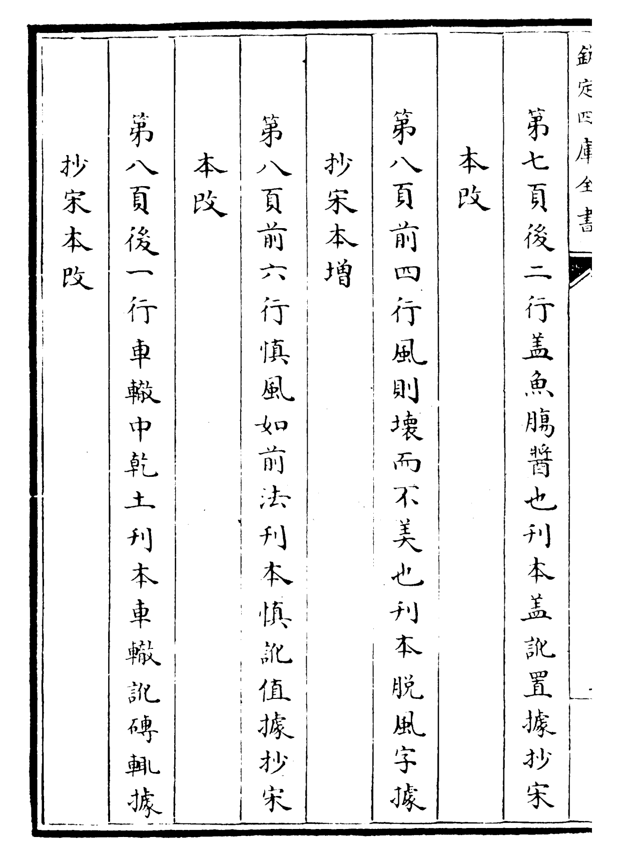
卷八第二頁前五行氣餾好熟刋本餾訛脯據抄

宋本改

第二頁後二行一日曝之案今本孟子作暴與此

異

第二頁後五行以甘水沃之令上恒有游水刋本
沃訛泛游訛淅並據抄宋本改
第二頁後八行投水中令消盡刋本消訛清據抄
宋本改
第三頁前三行白如珂雪刋本雪訛雲據抄宋本
改
第五頁前七行醬亦然也刋本亦訛邪據抄宋本
改

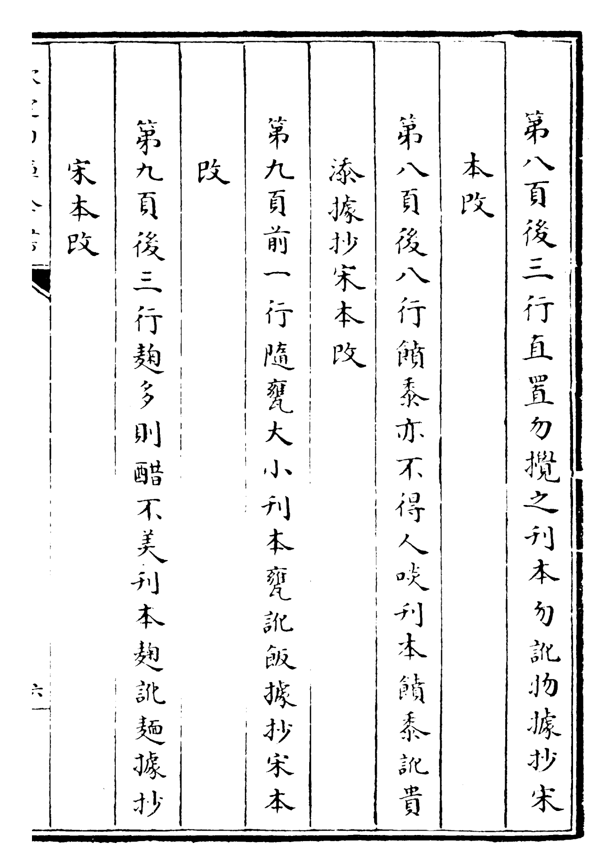


第七頁後二行蓋魚腸醬也刊本蓋訛置據抄宋本改

第八頁前四行風則壞而不美也刊本脫風字據抄宋本增

第八頁前六行慎風如前法刊本慎訛值據抄宋本改

第八頁後一行車轍中乾土刊本車轍訛碑輒據抄宋本改



第八頁後三行直置勿攪之刋本勿訛物據抄宋本改

第八頁後八行餴黍亦不得人吹刋本餴黍訛貴添據抄宋本改

第九頁前一行隨甕大小刋本甕訛飯據抄宋本改

第九頁後三行麴多則醋不美刋本麴訛麪據抄宋本改

第九頁後五行以麴拌之刋本麴訛麵據抄宋本改

第九頁後八行必須收藏刋本收訛取據抄宋本改

第十頁前四行看水清攪而嘗之刋本清刋消據抄宋本改

第十一頁前二行便壓之如壓酒法刋本壓並訛睦據抄宋本改

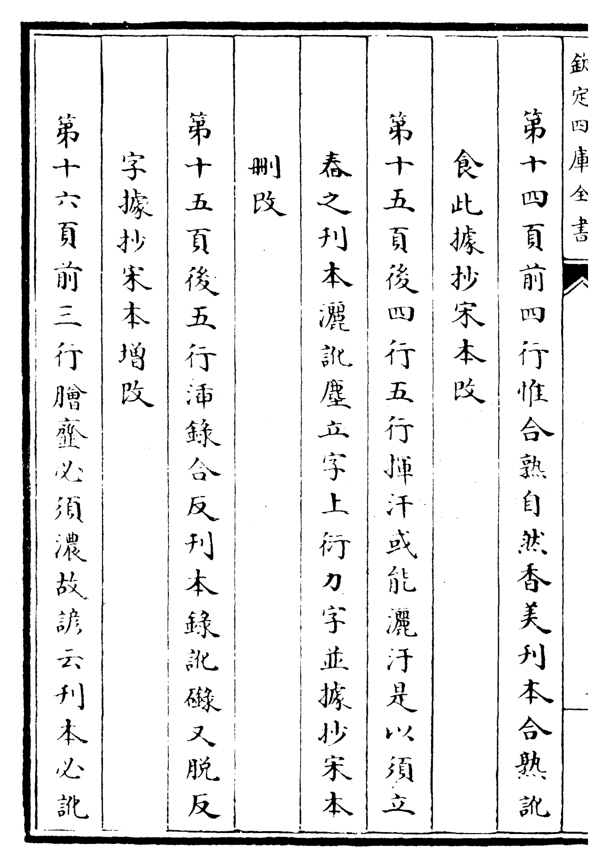
第十一頁後一行乃杷取篗中淳濃者刋本篗訛復據抄宋本改

第十二頁前三行水沃著甕中刊本沃訛汰著訛則並據抄宋本改

第十二頁後七行四月四日可作酢刊本脫四日二字據抄宋本增

第十三頁前六行生熟難均故也刊本熟訛熱據抄宋本改

第十三頁前七行傷熟則豆爛刊本熟訛熱據抄宋本改



第十四頁前四行惟合熟自然香美刊本合熟訛食此據抄宋本改

第十五頁後四行五行揮汗或能灑汙是以須立春之刊本灑訛壓立字上行刀字並據抄宋本刪改

第十五頁後五行渾錄合反刊本錄訛磟又脫反字據抄宋本增改

第十六頁前三行膾虀必須濃故諺云刊本必訛

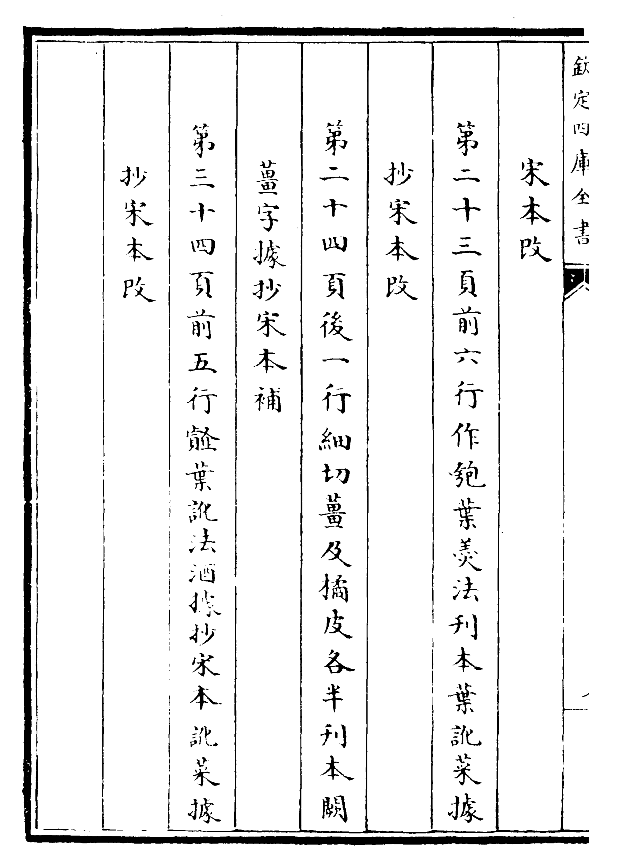
金諺訛訣並據抄宋本改

第十六頁後八行沉之於美醬中刊本醬訛替據抄宋本改

第十七頁前八行任食中始可噉刊本任訛佳中訛之並據抄宋本改

第十八頁前八行剉魚畢刊本剉魚訛削去據抄宋本改

第二十一頁後四行拔引去腥刊本拔訛板據抄

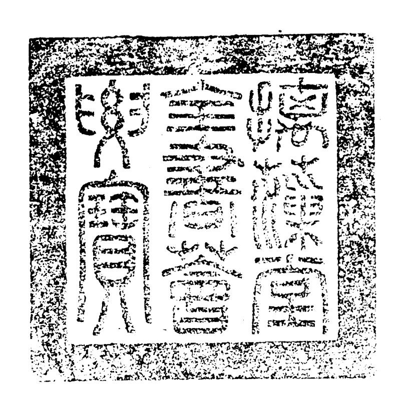


宋本改

第二十三頁前六行作鉋葉羮法刋本葉訛菜據抄宋本改

第二十四頁後一行細切薑及橘皮各半刋本闕薑字據抄宋本補

第三十四頁前五行韲葉訛法酒據抄宋本訛菜據抄宋本改



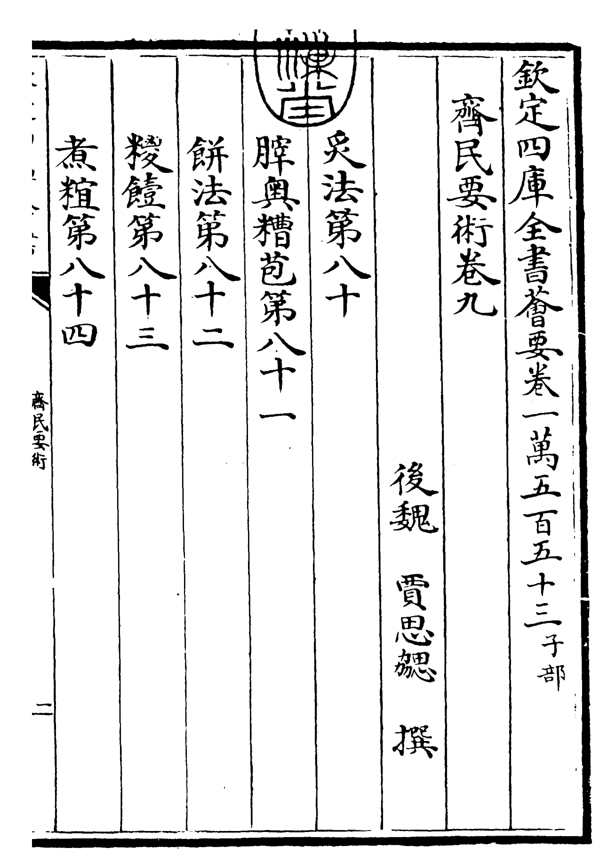
總校官庶吉士臣侍　朝
校對官庶吉士臣徐如澍
謄録監生臣張孝基

欽定四庫全書薈要

子部

齊民要術卷九

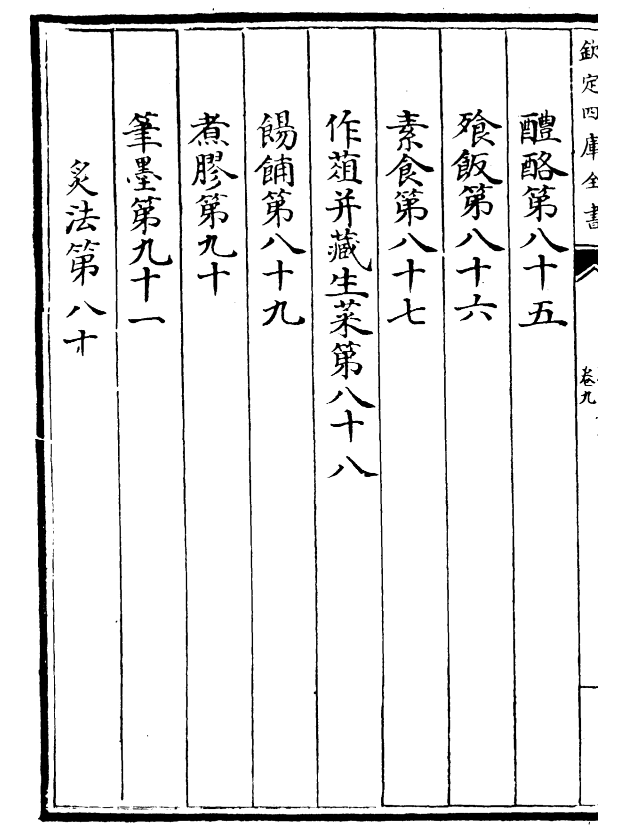
詳校官主事臣陳木



欽定四庫全書薈要卷一萬五百五十三 子部

齊民要術卷九

後魏　賈思勰　撰

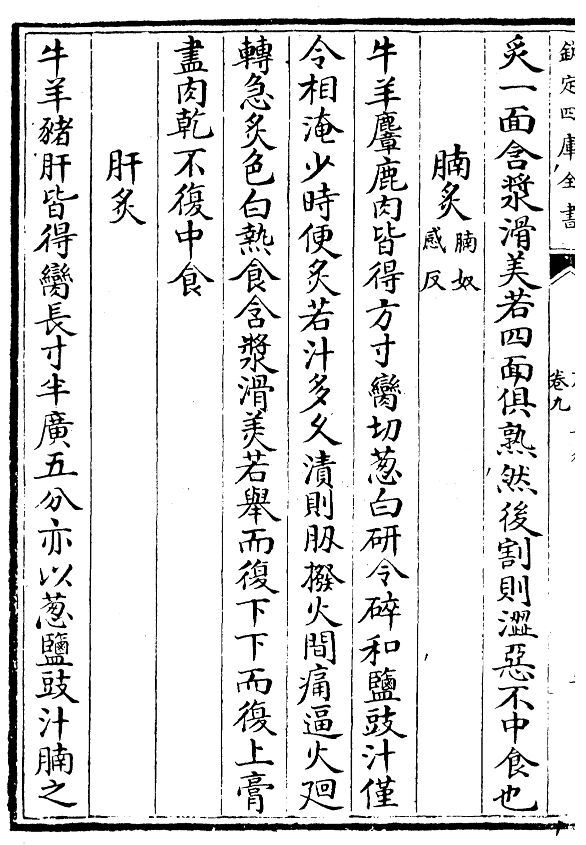


炙豬法

用乳下豘極肥者豶牸俱得攣治一如煮法揩洗刮削令極淨小開腹去五臟又淨洗以茅茹腹令滿柞木穿緩火遥炙急轉勿住（轉常使周而不帀則偏燋也）清酒數塗以發色（色足便止）取新豬膏極白淨者塗拭任著無新豬膏淨麻油亦得色同琥珀又類真金入口則消狀若凌雪含漿膏潤特異凡常也

捧炙（捧或作俸）

大牛用膂小犢用脚肉亦得逼火偏炙一面色白便割割又



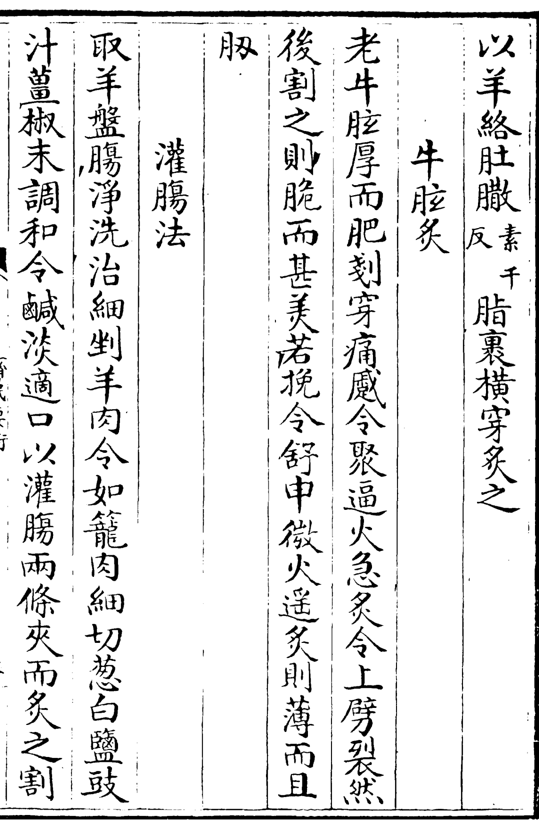
炙一面含漿滑美若四面俱熟然後割則澀惡不中食也

腩炙腩奴感反

牛羊麞鹿肉皆得方寸臠切葱白研令碎和鹽豉汁僅令相淹少時便炙若汁多久漬則肕撥火間痛逼火廻轉急炙色白熱食含漿滑美若舉而復下下而復上膏盡肉乾不復中食

肝炙

牛羊豬肝皆得臠長寸半廣五分亦以葱鹽豉汁腩之



以羊絡肚𦢊（素干反）脂裹橫穿炙之

牛胘炙

老牛胘厚而肥剗穿痛蹙令聚逼火急炙令上劈裂然後割之則脆而甚美若挽令舒申微火遥炙則薄而且肕

灌腸法

取羊盤腸淨洗治細剉羊肉令如籠肉細切葱白鹽豉汁薑椒末調和令鹹淡適口以灌腸兩條夾而炙之割

食甚美

食經曰作跂丸炙法

羊肉十斤豬肉十斤縷切之生薑三升橘皮五葉藏瓜二升葱白五升合擣令如彈丸别以五斤肉作臛乃下丸炙煮之作丸也

膟炙㹠法

小形㹠一頭膟開去骨去厚處安就薄處令調取調肥豬肉三斤肥鴨二斤合細琢魚漿汁三合琢葱白三斤

薑一合橘皮半合和二種肉著豬上令調平以竹串串之相去二寸下串以竹箬著上以板覆上重物迮之得一宿明旦微火炙以蜜一升合和時時刷之黄赤色便熟先以雞子黄塗之今世不復用也

擣炙法

取肥子鵝肉二斤剉之不須細剉好醋三合瓜菹一合葱白一合薑橘皮各半椒二十枚作屑合和之更剉令調聚著充竹串上破雞子十枚别取白先摩之令調復

以雞子黄塗之唯急火急炙之使焦汁出便熟作一挺用物如上若多作倍之若無鵝用肥豘亦得也

銜炙法

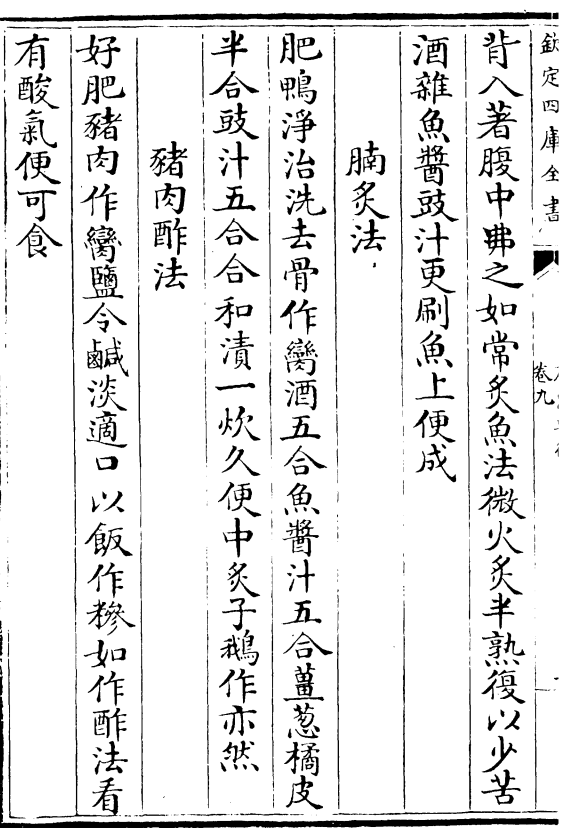
取極肥子鵝一隻淨治煑令半熟去骨剉之和大豆酢五合瓜菹三合薑橘皮各半合切小蒜一合魚醬汁二合椒數十粒作屑合和更剉令調取好白魚肉細琢裹作串炙之

作餅炙法

取好白魚淨治除骨取肉琢得三升熟豬肉肥者一升細作酢五合葱瓜菹各二合薑橘皮各半合魚醬汁三合看鹹淡多少鹽之適口取足作餅如升盞大厚五分熟油微火煎之色赤便熟可食一本用椒十枚作屑和之

釀炙白魚法

白魚長二尺淨治勿破腹洗之竟破背以鹽之取肥子鴨一頭先治去骨細剉作酢一升瓜菹五合魚醬汁三合薑橘各一合葱二合豉汁一合和炙之令熟合取後



背入著腹中弗之如常炙魚法微火炙半熟復以少苦酒雜魚醬豉汁更刷魚上便成

腩炙法

肥鴨淨治洗去骨作臠酒五合魚醬汁五合薑葱橘皮半合豉汁五合合和漬一炊久便中炙子鵝作亦然

豬肉酢法

好肥豬肉作臠鹽令鹹淡適口以飯作糝如作酢法看有酸氣便可食

食經曰啖炙

用鵝鴨羊犢麞鹿豬肉肥者赤白半細研熬之以酸瓜菹筍薑椒橘皮葱胡芹細切以鹽豉汁合和肉丸之手搦汝角切為寸半方以羊豬胳肚臘裹之兩岐簇兩條簇炙之簇兩臠令極熟奠四臠牛雞肉不中用

擣炙一名筒炙一名黃炙

用鵝鴨麞鹿豬羊肉細研熬和調如啗炙若解離不成與少麪竹筒六寸圍長三尺削去青皮節悉淨去以肉

薄之空下頭令手捉炙之欲熟小乾不著手豎𡒄中以雞鴨白手灌之若不均可再上白猶不平者刀削之更炙白燥與鴨子黄若無用雞子黄加少朱助赤色上黄用雞鴨翅毛刷之急手數轉緩則壊既熟渾脱去兩頭六寸斷之促奠二若不即用以蘆荻包之束兩頭布蘆間可五分可經三五日不爾則壊與麵則味少酸多則難著矣

餅炙

用生魚白魚最好鮎鯉不中用下魚片離脊肋仰㓨几
上手按大頭以鈍刀向尾割取肉至皮即止淨洗臼中
熟舂之勿令蒜氣與薑椒橘皮鹽豉和以竹木作圓範
格四寸面油塗絹藉之絹從格上下以裝之按令均平
手捉絹倒餅膏油中煎之出鐺及熱置拌上盌子底按
之令勿㧾將奠𩞄仰之若盌子奠仰與盌子相應又云
用白肉生魚等分細研熬和如上手團作餅膏油煎如
作雞子餅十字解奠之還令相就如全奠小者二寸半

奠二葱葫二斤生物不得用用則班可增衆物若是先停此若無亦可用此物助諸物

範炙

用鵝鴨臆肉如渾椎令骨碎與薑椒橘皮葱胡芹小蒜鹽豉切和塗肉塗炙之斫取臆肉去骨奠如白煮之者

炙蚶

鐵鎶上炙之汁出去半殼以小銅拌奠之大奠六小奠之八仰奠別奠酢隨之

炙蠣

似炙蚶汁出去半殼三肉共奠如蚶別奠酢隨之

炙車螯

炙如蠣汁出去半殼去屎三肉一殼與薑橘屑重炙令煖仰奠四酢隨之勿令熟則肕

炙魚

用小鱝白魚最勝渾用鱗治刀細謹無小用大為方寸准不謹薑橘椒葱胡芹小蒜蘇欓細切鍛鹽豉酢和以

漬魚可經宿炙時以雜香菜汁灌之燥不復與之熟而止色赤則好雙奠不惟用一

作脖奥糟苞第八十一

作脖肉法

驢馬豬肉皆得臘月中作者良經夏無蟲餘月作者必須覆護不密則蟲生麤臠肉有骨者合骨麤剉鹽麵麴麥䴷合和多少量意斟裁然後鹽麴二物等分麥䴷倍少於麴和訖內甕中密泥封頭日曝之二七日便熟煮

供朝夕食可當醬

作奥肉法

先養宿豬令肥臘月中殺之㹳訖以火燒之令黄用煖水梳洗之削刮令淨剩去五臟豬肪煼取脂肉臠方五六寸作令皮肉相兼著水令相淹漬於釜中煼之肉熟水氣盡更以向所煼肪膏煮肉大率脂二升酒二升鹽三升令脂渡沒肉緩水煮半日許乃佳漉出甕中餘膏仍瀉肉甕中令相淹漬食時水煮令熟而調和之如常

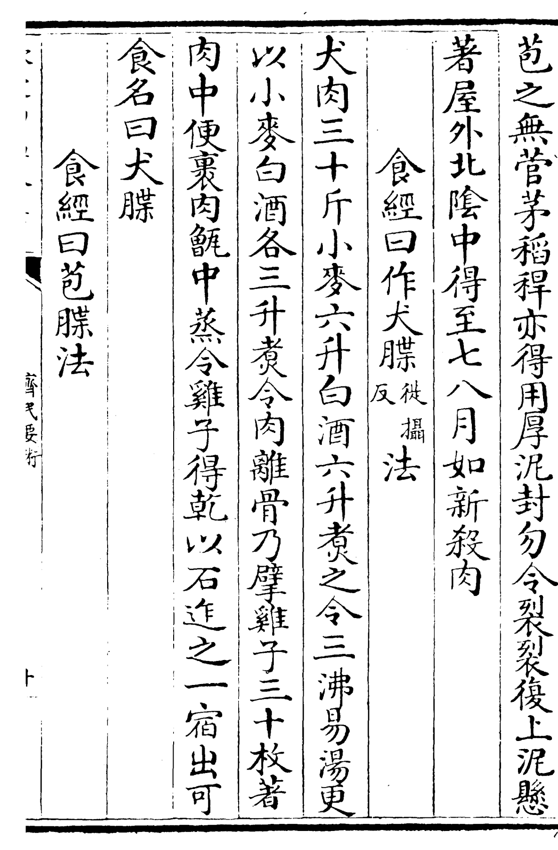
肉法尤宜新韭新韭爛拌亦中炙啖其二歲豬肉未堅爛壞不任作也

作糟肉法

春夏秋冬皆得作以水和酒糟搦之如粥著鹽令鹹内棒炙肉於糟中著屋陰地飲酒食飯皆炙啖之暑月得十日不臭

苞肉法

十二月中殺豬經宿汁盡浥浥時割作棒炙形茅菅中


苞之無菅茅稻稈亦得用厚泥封勿令裂裂復上泥懸著屋外北陰中得至七八月如新殺肉

食經曰作犬牒徒攝反法

犬肉三十斤小麥六升白酒六升煮之令三沸易湯更以小麥白酒各三升煮令肉離骨乃擘雞子三十枚著肉中便裹肉甑中蒸令雞子得乾以石迮之一宿出可食名曰犬牒

食經曰苞牒法

用牛鹿頭肫蹄白煑柳葉細切擇去耳口鼻舌又去惡者蒸之别切豬蹄蒸熟方寸切熟雞鴨卵薑椒橘皮鹽就甑中和之仍復蒸之令極爛熟一升肉可與三鴨子别復蒸令軟以苞之用散茅為束附之相連必致令裹大如鞾雍小如人脚蹲腸大長二尺小長尺半大木迮之令平正唯重為佳冬則不入水夏作小者不迮用小板挾之一處與板兩重都有四板以繩通體纏之兩頭與楔楔蘇結反之二板之間楔宜長薄令中交度如楔車

軸法强打不容則止懸井中去水一尺許若急待內水中用時去上白皮名曰水腝又云用牛豬肉煮切之如上蒸熟置出白茅上以熟煑雞子白三重間之即以茅苞細繩概束以兩小板挾之急速兩頭懸井水中經一日許方得又云藿葉薄切蒸將熟破生雞子并細切薑橘就甑中和之蒸苞如初奠白腝一名迮腝是也

餅法第八十二

食經曰作餅酵法

酸醬一斗煎取七升用粳米一升煑著醬遲下火如作粥六月時溲一石麴著二斤冬時著四升作

作白餅法

麴一石白米七八升作粥以白酒六七升酵中著火上酒魚眼沸絞去滓以和麴麴起可作

作燒餅法

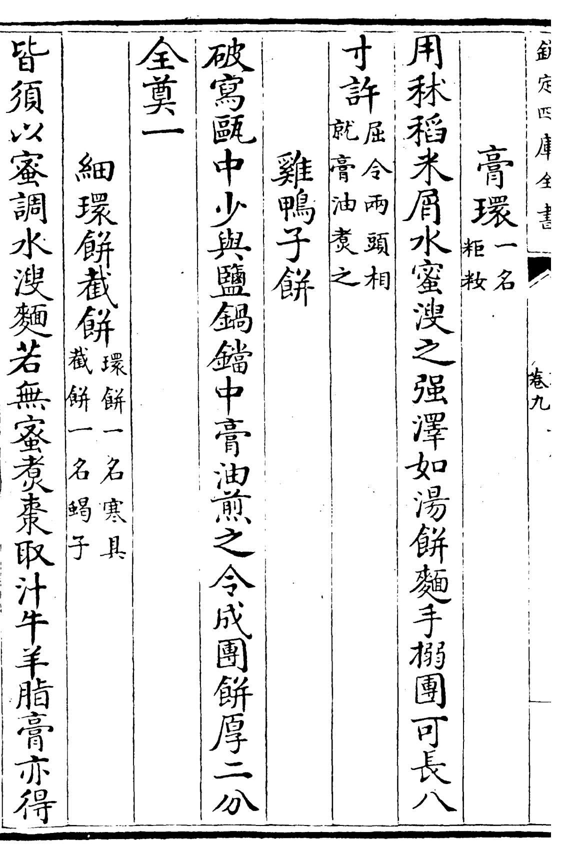
麴一斗羊肉二斤葱白一合豉汁及鹽熬令熟炙之麴當令起

髓餅法

以髓脂蜜合和麪厚四五分廣六七寸便著胡餅鑪中令熟勿令反覆餅肥美可經久

食次曰粲一名亂積

用秫稻米絹羅之蜜和水水蜜中半以和米屑厚薄令竹杓中下先試不下更與水蜜作竹杓容一升許其下節概作孔竹杓中下瀝五升鐺裏膏脂煑之熟三分之一鐺中也



膏環 一名粔籹

用秫稻米屑水蜜溲之强澤如湯餅麵手搦團可長八寸許 屈令兩頭相就膏油煑之

雞鴨子餅

破寫甌中少與鹽鍋鐺中膏油煎之令成團餅厚二分

全奠一

細環餅截餅 環餅一名寒具 截餅一名蝎子

皆須以蜜調水溲麵若無蜜煑棗取汁牛羊脂膏亦得

用牛羊乳亦好令餅美脆截餅純用乳溲者入口即碎脆如凌雪

餢鍮起麪如上法

盤水中浸劑於漆盤背上水作者省脂亦得十日輭然久停則堅乾劑於腕上手挽作勿著勃入脂浮出即急翻以杖周正之但任其起勿刺令穿熟乃出之一面白一面赤輪緣亦赤輭而可愛久停亦不堅若待熟始翻杖刺作孔者泄其潤氣堅破不好法須甕盛濕布蓋口則常有潤澤甚佳任意所便滑而且美

水引餺飥法

細絹篩麵以成調肉臛汁待冷溲之水引挼如著大一尺一斷盤中盛水浸宜以手臨鐺上挼令薄如韭葉逐沸煮

餺飥挼如大指許二寸一斷著水盆中浸宜以手向盆旁挼使極薄皆急火逐沸熟煮非直光白可愛亦自滑美殊常

切麵粥一名棊子麵　麮盧貨反麵蘊貨反粥法

剛溲麵揉令熟大作劑挼餅麤細如小指大重縈於乾麵中更挼如麤著大截斷切作方碁簸去勃甑裏蒸之氣餾勃盡下著陰地淨席上薄攤令冷挼散勿令相黏袋舉置須即湯煑別作臛澆堅而不泥冬天一作得十日麧麵以粟飯饋水浸即漉著麵中以手向簸箕痛挼令均如胡豆揀取均者熟乾曝乾須即湯煑笊籬漉出別作臛澆甚滑美得一月日停

粉餅法

以成調肉臛中汁沸油豆粉若用粗粉脃而不美不以湯皮則主不中食如環餅麵先剛溲以毛痛揉令極軟熟更以臛汁溲令擇鑠鑠然割取牛角似匙面大鑽作六七小孔僅容粗麻綫若作水引形者更割牛角開四五孔容韭葉取新帛細細兩段各方半下依角之小鑿去中央綴角著紬以鑽鑽之密綴勿令漏粉用訖洗舉得十二年用裹盛溲粉斂四角臨沸湯上搦出熟煮臛澆者酪中及胡麻飲中者真類玉色穑穑著與好麵不殊一名帽餅著酪中者直用白湯溲之不須肉汁

豚肉餅法 一名撥餅

湯溲粉令如薄粥大鐺中煑湯以小杓子挹粉著銅鉢内頓鉢著沸湯中以指急旋鉢令粉悉著鉢中四畔餅既成仍挹鉢傾餅著湯中煑熟令漉出著冷水中酷似豚皮臛澆麻酪任意滑而且美

治麵砂墋初飲反法

簸小麥使無頭角水浸令液漉出去水寫著麵中拌使均調於布巾中良久挺動之土抹悉著麥於麵無損一

石麴用麥三升

雜五行書曰十月亥日食餅令人無病

糉糟法第八十三

風土記注云俗先以二節日用菰葉裹黍米以淳濃灰汁煑之令爛熟於五月五日夏至啖之黏黍一名糉一名角黍蓋取陰陽尚相裹未分散之時象也

食經云粟黍法

先取稻漬之使澤計二升米以成粟一斗著竹篅内米

一行粟一行裹以繩縛其繩相去寸所一行須釜中煑可炊十石米間黍熟

食次曰櫃

用秫稻米末絹羅水蜜溲之如强湯餅麵手搦之令長尺餘廣二寸餘四破以棗栗肉上下著之徧與油塗竹箬裹之爛蒸奠二箬不開破去兩頭解去束附

煑粮草片反米者也䀋作糗第八十四

煑粮

食次曰宿客足作粔籹蘇革反粔末一斗以沸湯一升沃之不用膩器斷箕漉出滓以粔箒舂取勃勃别出一器中折米白煑取汁為白飲以飲二升投粔汁中又云合勃下飲訖出勃粔汁復悉寫釜中與白飲合煑令一沸與鹽白飲不可過折米弱炊令相著盛飯甌中半奠杓抑令偏著一邊以粔汁沃之與勃又云粔末以二升小器中沸湯漬之折米煑為飯沸取飯中汁半升折箕漉粔出以飲汁當向粔汁上淋之以粔箒舂取勃出别勃

置復著折米瀋汁為白飲以粬汁投中鮭奠如常食之又云若作倉卒難造者得停西粬最勝又云以勃少許投白飲中勃若散壞不得和白飲但單用粬汁爲

煑醴酪第八十五

煑醴酪

昔介子推怨晉文公賞從亡之勞不及已乃隱於介休縣緜上山中其門人憐之懸書於公門文公寤而求之不獲乃以火焚山推遂抱樹而死文公以緜上之地封之

以旌善人於今介山林木遥望盡黒如火燒狀又有抱樹之形世世祠祀頗有神驗百姓哀之忌日為之斷火煑醴而食之名曰寒食葢清明節前一日是也中國流行遂為常俗然麥粥自可禦暑不必要在寒食世有能此粥者聊復録耳

治釜令不渝法

常於暗信處買取最初鑄者鐵精不渝輕利易然其渝黒難然者皆是鐵滓鈍濁所致治令不渝法以繩急束蒿軒兩頭令齊著水釜中以乾牛屎然釜湯煖以蒿三

徧淨洗抒却水乾然使熱買肥豬肉脂合皮大如手者三四叚以脂處處徧揩拭釜察作聲復著水痛疎洗視汁黑如墨抒却更脂拭疎洗如是十徧許汁清無復黑乃止則不復渝煑杏酪煑餳煑地黃染皆須先治釜不爾則黑惡

煑醴法

與煑黑餳同然須調其色澤令汁味淳濃赤色足者良尤宜緩火急則焦臭傳曰小人之交甘若醴疑謂此非

醴酒也

煑杏酪粥法

用宿穬麥其春種者則不中預前一月事麥折令精細簸揀作五六等必使別均調勿令麤細相雜其大如胡豆者麤細正得所曝令極乾如上治釜訖先釜煑一釜麤粥然後淨洗用之打取杏仁以湯脫去黃皮熟研以水和之絹濾取汁汁唯淳濃便美水多則味薄用乾牛糞燃火先煑杏仁汁數沸上作肫腦皺然後下穬麥米

唯須緩火以匕徐徐攪之勿令住煑令極熟剛淖得所然後出之預前多買新瓦盆子容受二斗者抒粥著盆子中仰頭勿蓋粥色白如凝脂米粒有類青玉停至四月八日亦不動渝釜令粥黑火急則焦苦舊盆則不滲水覆蓋則解離其大盆盛者數捲居方切亦生水也

殮飯第八十六

作粟殮法

眆米欲細而不碎碎則濁而不美眆訖即炊經宿則涯淘必宜淨十徧

已上香漿和煖水浸饙少時以手挼無令有塊復小停彌佳然後壯凡停饙冬宜久夏少時盖以人意消息之若不停饙則飯堅也投飱時先調漿令甜酢適口下熱飯於漿中尖出便止宜少時住勿使撓攪待其自解散然後撈盛飱便滑美若下飯即挼令飯堅

折粟米法

取香美好穀脫粟米一石勿令有碎雜於木槽内以湯淘脚踏瀉去瀋更踏如此十徧隐約有七斗米在便止漉出曝乾炊時又淨淘下饙時於大盆中多著冷水必令冷

徹米必以手挼饋良久停之折米堅實必須弱炊故也不停則硬投粉調漿一如上法粒似青玉滑而且美又甚堅實竟日不飢炊作酪粥者美于粳米

作寒食漿法

以三月中清明前夜炊飯雞向鳴下熟熱飯於甕中以滿為限數日後便酢中飯因家常炊三四日輙以新炊飯一椀酘之每取漿隨多少即新汲冷水添之訖夏飧漿並不敗而常滿所以為異以二升得解水一升水冷

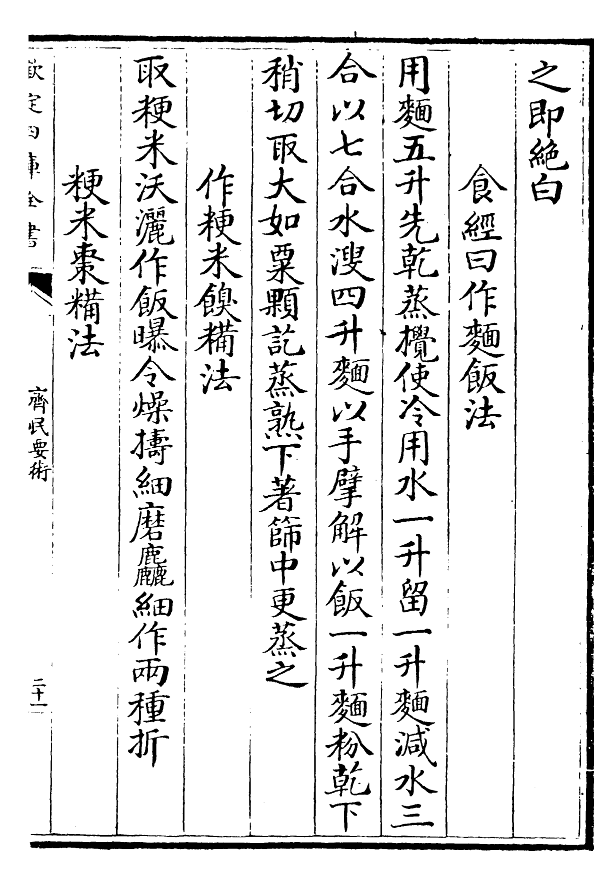
清俊有殊於凡

令夏月飯甕井口邊無蟲法

清明節前二日夜雞鳴時炊黍熟取釜湯遍洗井口甕邊地則無馬蚿百蟲不近井甕矣甚是神驗

治旱稻赤米令飯白法

莫問冬夏常以熱湯浸米一食久然後以手挼之湯冷瀉去即以冷水淘汏挼去白乃止飯色潔白無異清流之米又師赤稻一臼米裹著蒿葉一把白鹽一把合師



之即絶白

食經曰作麪飯法

用麪五升先乾蒸攪使冷用水一升留一升麪減水三合以七合水溲四升麪以手擘解以飯一升麪粉乾下稍切取大如粟顆訖蒸熟下著篩中更蒸之

作粳米糗糒法

取粳米沃灑作飯曝令燥擣細磨麤細作兩種折

粳米棗糒法

炊米熟爛曝令乾細篩用棗蒸熟迮取膏溲糒率一升糒米用棗一升

崔實曰五月多作糒以供出入之糧

菰米飯法

菰穀盛韋囊中擣瓷器為屑勿令作末內韋囊中令滿板上揉之取末一作可用升半炊如稻米

胡飯法

以酢瓜菹長切將炙肥肉生雜菜內餅中急捲捲用兩

卷三截無令相就並六斷長不過二寸別奠飄蘸隨之

細切胡芹奠下酢中為飄蘸

食次曰折米飯生哲冷水用雖好作甚難蒯苦怪反米飯

蒯者背米令淨也

素食第八十七

食次曰葱韮羹法

下油水中煑葱韮分切沸俱下與胡芹鹽豉研米糝粒大如粟米

瓠羹

下油水中煑極熟體橫切厚二分沸而下與鹽豉胡芹累奠之

油豉

豉三合油一斤酢五升薑橘皮葱胡芹鹽合和蒸蒸熟便以油五斤就氣上灑之訖即合甑覆瀉甕中

膏煎紫菜

以燥菜下油中煎之可食則止擘奠如脯

薤白蒸

秫米一石熟舂𥻗令米毛不㴔以豉三升煮之㴔箕漉取汁用沃米令上諧可走蝦米釋漉出停米豉中夏可半日冬可一日出米葱薤等寸切令得一石許胡芹寸切令得一升許油五升合和蒸之可分為兩甑蒸之氣餾以豉汁五升灑之凡三過三灑可經一炊久三灑豉汁半熟更以油五升灑之即下用熟食若不即食重蒸取氣出灑油之後不得停竃上則漏去油重蒸不宜久

久則漏油奠訖以椒薑末粉溲之

䕲音蘇託飯

託二斗水一石熬白米三升令黄黑合託三沸絹漉取汁澄清以䕲一升投中無䕲與油二升䕲託好一升次擅託一名託中價

蜜薑

生薑一斤淨洗刮去皮笇子切不患長大如細漆箸以水二升煑令沸去沫與蜜二升煑復令沸更去沫椀子

盛合汁減半奠用箸二人共無生薑用乾薑法如前唯切欲極細

無瓜瓠法

冬瓜越瓜瓠用毛未脫者毛脫即堅漢瓜用極大饒肉者皆削去皮作方臠廣一寸長三寸偏宜豬肉肥羊肉亦佳肉須別煑令熟薄切蘇油亦好特宜菘菜蕪菁葵韭等皆得蘇油宜大用莧菜細擘葱白葱白欲得多於菜無葱薤白代之渾豉白鹽椒末先布菜於銅鐺底次肉無肉以蘇油代之次瓜次瓠次葱白鹽豉椒末如是次

第重布向滿為限少下水僅令相淹漬 無令熟

又無漢瓜法

直以香醬葱白麻油無之勿下水亦好

無菌其殞反法

菌一名地雞口未開内外全白者佳其口開裏黑者臭不堪食其多取欲經冬者收取鹽汁洗去土蒸令氣餾下著屋北陰中之當時隨食者取即湯煠去腥氣擘破先細切葱白和麻油蘇亦好 熬令香復多擘葱白渾豉鹽

椒末與菌俱下缹之宜肥羊肉雞豬肉亦得肉缹者不須蘇油肉亦先熟煑蘇切重重布之如缹瓜瓠法唯不著菜也 缹瓜瓠菌雖有肉素兩法然此物多充素食故附素條中

缹茄子法

用子未成者子成則不好也以竹刀骨刀四破之用鐵則渝黑也湯煠去腥氣細切葱白熬油香蘇彌好香醬清擘葱白與茄子俱下缹令熟下椒薑末

作菹藏生菜法第八十八

蕪菁菘葵蜀芥鹹菹法

收菜時即擇取好者菅蒲束之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜即內甕中若先用淡水洗者菹爛其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令沒菜肥即止不復調和菹色仍青以水洗去鹹汁煑為茹與生菜不殊其蕪菁蜀芥二種三日抒出之粉黍米作粥清擣麥麫作末絹篩布菜一行以䴷末薄坌之即下熱粥清重重如此以滿甕為限其布菜法每行必莖葉顛倒安之舊鹽汁還瀉甕

中葅色黄而味美作淡葅用黍米粥清及麥䴷末味亦勝

作湯葅法

菘佳蕪菁亦得收好菜擇訖即於熱湯中煠出之若菜已萎者水洗漉出經宿生之然後湯煠煠訖冷水中濯之鹽醋中熬胡麻油香而且脆多作者亦得至春不敗

釀葅法

葅菜也一日葅不切曰釀葅用乾蔓菁正月中作以熱

湯浸菜令柔軟解辦擇治淨洗沸湯煠即出於水中淨洗便復作鹽水斬度出著箔上經宿菜色生好粉黍米粥清亦用絹篩麥麲末澆菹布菜如前法然後粥清不用大熱其汁纔令相淹不用過多泥頭七日便熟菹甕以穰茹之如釀酒法

作卒菹法

以酢漿煑葵菜擘之下酢即成菹矣

藏生菜法

九月十月中於墻南日陽中掐作坑深四五尺取雜菜種別布之一行菜一行土去坎一尺便止穰厚覆之得經冬須即取粲然與夏菜不殊

食經作葵葅法

擇燥葵五斛鹽二斗水五斗大麥乾飯四升合瀨案葵一行鹽飯一行清水澆滿七日黄便成矣

作菘鹹葅法

水四斗鹽三升攪之令殺菜又法菘一行女麴間之

作酢菹法

三石甕用米一斗擣攪取汁三升煑滓作三升粥令內菜甕中輙以生漬汁及粥灌之一宿以青蒿韭白各一行作麻沸湯澆之便成

作菹消法

用羊肉二十斤肥豬肉十斤縷切之菹二升菹根五升豉汁七升半切葱頭五升

蒲菹

詩義疏曰蒲深蒲也周禮以為菹謂菹始生取其中心入地者蒻大如匕柄正白生噉之甘脆又煮以苦酒受之如食筍法大美今吳人以為菹又以為酢

世人作葵菹不好皆由葵大脆故也菹菘以社前二十日種之葵社前三十日種之使葵至藏皆欲生花乃佳耳葵經十朝苦霜乃采之秫米為飯令冷取葵著甕中以向飯沃之欲令色黃煮小麥時時粣桑葛反之

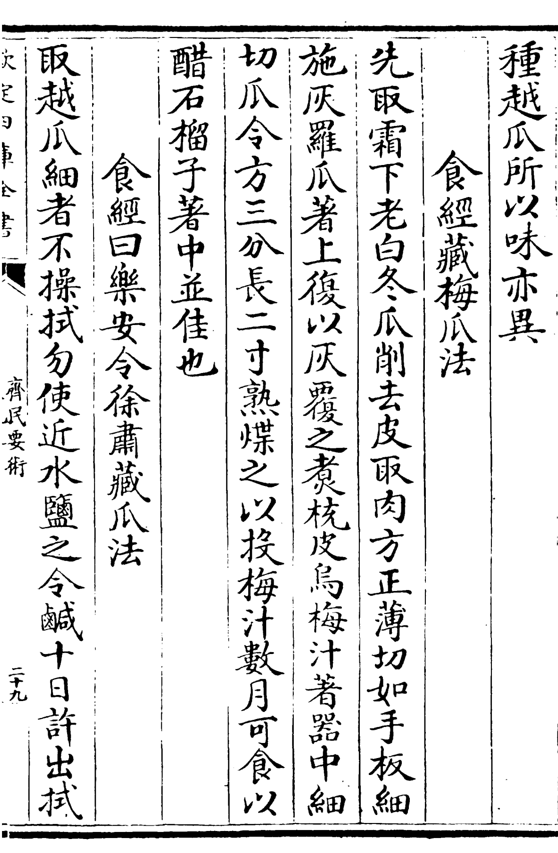
崔寔曰九月作葵菹其歲溫即待十月

食經藏瓜法

取白米一斗鏇中熬之以作糜下鹽使鹹淡適口調寒熱熟拭瓜以投其中密塗甕此蜀人方美好又法取小瓜百枚豉五升鹽三升破去瓜子以鹽布瓜片中次著甕中緜其口三日豉氣盡可食之

食經藏越瓜法

糟一斗鹽三升淹瓜三宿出以布拭之復淹如此凡瓜欲得完慎勿傷傷便爛以布囊就取之佳豫章郡人晚



種越瓜所以味亦異

食經藏梅瓜法

先取霜下老白冬瓜削去皮取肉方正薄切如手板細施灰羅瓜著上復以灰覆之煑杬皮烏梅汁著器中細切瓜令方三分長二寸熟煠之以投梅汁數月可食以醋石榴子著中並佳也

食經曰樂安令徐肅藏瓜法

取越瓜細者不操拭勿使近水鹽之令鹹十日許出拭

之小陰乾熇之仍内著盆中作和法以三升赤小豆三升秫米並炊之令黄合舂之以三斗好酒解之以瓜投中密塗乃經年不敗

崔寔曰大暑後六日可藏瓜

食次曰女麴

秫稻米三斗淨淅炊為飯輭炊停令極冷以麴範中用手餅之以青蒿上下奄之置牀上如作麥麴法三七二十一日開看徧有黄衣則止三七日無衣乃停要須衣

徧乃止出日日中曝之燥則用

釀瓜菹酒法

秫稻米一石麥𪌼成剉隆隆二斗女𪌼成剉平一斗釀法須消化復以五升米酘之消化復以五升米酘之再酘酒熟則用不迮出瓜鹽揩日中曝令皺鹽和暴糟中停三宿度內女𪌼酒中為佳

瓜菹法

採越瓜刀子割摘取勿令傷皮鹽揩數徧日曝令皺先

取四月白酒糟鹽和藏之數日又過著火酒糟中鹽蜜女麴和糟又藏泥甖中唯久佳又云不入白酒糟亦得又云大酒接出清用醅若一石與鹽三升女麴三升蜜三升女麴曝令燥手拃令解渾用女麴者麴黃衣也又云瓜淨洗令燥鹽揩之以鹽和酒糟令有鹽味不須多合藏之蜜泥甖口軟而黃便可食大者六破小者四破五寸斷之廣狹盡瓜之形又云長四寸廣一寸仰奠四片用小而直者不可用貯

瓜芥菹

用冬瓜切長三寸廣一寸厚二分芥子少與胡芹子合熟研去滓與好酢鹽之下瓜唯久益佳也

湯菹法

用少葱蕪菁去根暫經湯沸及熱與鹽酢渾長者依柸截與酢并和葉汁不爾火酢𣹢奠之

苦笋紫菜菹法

笋去皮三寸斷之細縷切之小者手捉小頭刀削大頭

唯細薄隨置水中削訖漉出細切紫菜和之與鹽酢乳用半奠紫菜冷水清少久自解但洗時勿用湯湯洗則失味矣

竹菜菹法

菜生竹林下似芹科大而莖葉細生極概淨洗暫經沸湯速出下冷水中即搦去水細切又胡芹小蒜亦暫經沸湯細切和之與鹽醋半奠春用至四月

蕺菹法

甑去毛土黑惡者不洗暫經沸湯即出多少與鹽一斤以煖水清瀋汁淨洗之及煖即出漉下鹽醋中若不及熱則赤壞之又湯撩葱白即入冷水漉出置甑中並寸切用米若椀子奠去甑節料理接奠各在一邊令滿

菘根榼菹法

菘淨洗徧體須長切方如算子長二寸許束菘根入沸湯小停出及熱與鹽酢細縷切橘皮和之料理半奠之

熯呼幹反菹法

淨洗縷切三寸長許束為小杷大如䓬箄暫經沸湯速出之及熱與鹽酢上加胡芹子與之料理令直滿奠之

胡芹小蒜菹法

並暫經小沸湯出下令冷水中出之胡芹細切小蒜寸切與鹽酢分半奠青白各在一邊若不各在一邊不即入於水中則黃壊滿奠

菘根蘿蔔菹法

淨洗通體細切長縷束為把大如十張紙卷暫經沸湯

即出多與鹽二升煖湯合把手按之又細縷切暫經沸湯與橘皮和及煖與則黃壞料理滿奠熅菘葱蕪菁根悉可用

紫菜菹法

取紫菜冷水漬令釋與葱菹合盛各在一邊與鹽酢滿奠

蜜薑法

用生薑淨洗削治十月酒糟中藏之泥頭十日熟出水

洗內蜜中大者中解小者渾用竪莫四又云卒作削治蜜中煑之亦可用

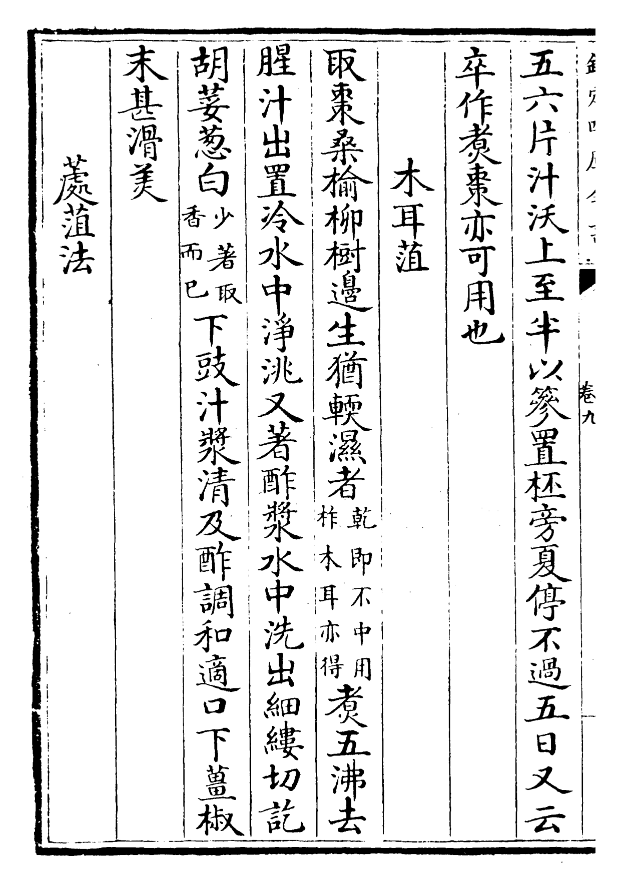
梅瓜法

用大冬瓜去皮穰筭子細切長二寸麤細如研生布薄絞去汁即下杬汁令小煖經宿漉出煑一升烏梅與水二升取二升餘出梅令汁清澄與蜜三升杬汁三升生橘二十枚去皮核取汁復和之合煑兩沸去上沫清澄令冷內瓜訖與石榴酸者懸鉤子廉薑屑石榴懸鉤一

柸可下十度嘗看若不大澀杬子汁至一升又云烏梅漬汁淘奠石榴懸鉤一奠不過五六度熟去麁皮杬一升與水三升煑取升半澄清

梨菹法

先作潾盧感反用小梨瓶中水漬泥頭自秋至春至冬中須亦可用又云一月日可用將用去皮通體薄切奠之以梨潾汁投少蜜令甜酢以泥封之若卒切梨如上五梨半用苦酒二升湯二升合和之温令少熱下盛一奠


五六片汁沃上至半以篸置枑旁夏停不過五日又云卒作煑棗亦可用也

木耳菹

取棗桑榆柳樹邉生猶軟濕者乾即不中用柞木耳亦得煑五沸去腥汁出置冷水中淨洮又著酢漿水中洗出細縷切訖胡荽葱白少著取香而已下豉汁漿清及酢調和適口下薑椒末甚滑美

蕿菹法

毛詩曰薄言采芑毛云菜也詩義疏曰藘似苦菜莖青摘去葉白汁出甘脆可食亦可為茹青州謂之芑西河鴈門藘尤美時人戀戀不能出塞

蕨

爾雅云蕨虌郭璞注云初生無葉可食廣雅曰紫綦非也詩義疏曰蕨山菜也初生似蒜莖紫黑色二月中高八九寸老有葉瀹為茹滑美如葵今隴西天水人及此時而乾收秋冬嘗之又云以進御三月中其端散為三

枝枝有數葉葉似青蒿長麤堅長不可食周秦曰蕨齊魯曰虌亦謂蕨又澆之

食經曰藏蕨法

先洗蕨把著器中蕨一行鹽一行薄粥沃之一法以薄灰淹之一宿出蟹眼湯瀹之出熇內槽中可至蕨時

蕨菹

取蕨暫經湯出蒜亦然令細切與鹽酢又云蒜蕨俱寸切之

荇 字或作莕

爾雅曰莕接余其葉苻郭璞注曰叢生水中葉圓在莖端長短隨水深淺江東菹食之

毛詩周南國風曰參差荇菜左右流之毛注云接余也

詩義疏曰接余其葉白莖紫赤正圓徑寸餘浮在水上根在水底莖與水深淺等大如釵股上青下白以苦酒浸之為菹脆美可案酒其華蒲黄色

餳餔第八十九

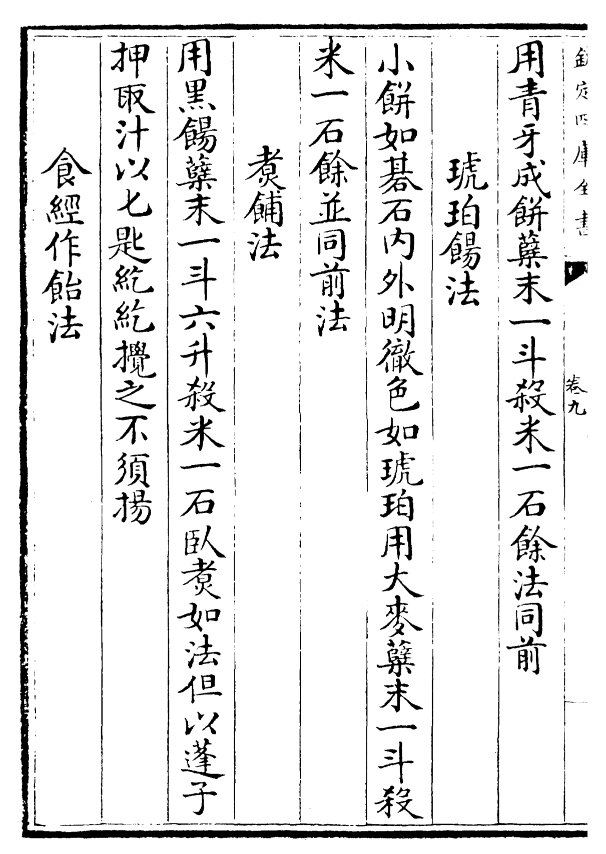
史游急就篇云餹生偘反飴餳楚辭曰粔籹蜜餌有餦餭些餦餭亦餳也柳下惠見飴曰可以養老然則飴餔可以養老自幼故録之也

煑白餳法

用白牙散蘖佳其成餅者則不中用用不渝釜渝則餳黑釜必磨治令白淨勿使有膩氣釜上加甑以防沸溢乾蘖末五升殺米一石米必細畘數十徧淨淘炊為飯攤去熱氣及暖於盆中以蘖末和之使均調臥於酳甕

中勿以手按撥平而已以被覆盆甕令暖冬則穰茹冬須竟日夏即半日許看米消滅離甕作魚眼沸湯以淋之令糟上水深一尺許乃止下水洽訖向一食頃便拔酳取汁取汁煑之每沸輙益兩杓尤宜緩火火急則焦氣盆中汁盡量不復溢便下甑一人專以杓揚之勿令住手手住則餳黒量熟止火良久向冷然後出之用粱米者餳如水精色

黒餳法



用青牙成餅蘖末一斗殺米一石餘法同前

琥珀餳法

小餅如碁石内外明徹色如琥珀用大麥蘖末一斗殺米一石餘並同前法

煑餔法

用黒餳蘖末一斗六升殺米一石臥煑如法但以蓬子押取汁以匕匙紇紇攪之不須揚

食經作飴法

取黍米一石炊作黍著盆中蘖末一斗攪和一宿則得一斛五斗煎成飴

崔寔曰十月先氷凍作京餳煑暴飴

食次曰白繭糖法

熟炊秫稻米飯及熱于杵臼淨者舂之為糌須令極熟勿令有米粒斡為餅法厚二分許日曝小燥刀直為長條廣二分乃斜裁之大如棗核兩頭尖更曝令極燥膏油煑之熟出糖聚圓之一圓不過五六枚又云手索糌粗

細如箭簳日曝小曝燥刀斜截大如棗核煑圓如上法圓大如桃核半奠不滿之

黄𥸷糖

白秫米精舂不簸淅以梔子漬米取色炊舂為䊋䊋加蜜餘一如白䊋作𥸷煑及奠如前

煑膠第九十

煑膠法

煑膠要用二月三月十月餘月則不成熱則不凝無餅寒則凍瘃白膠

不粘沙牛皮水牛皮豬皮為上驢馬駝騾皮為次其膠勢力雖復相似但驢馬皮薄毛多膠少倍費樵薪破皮履鞋底格椎皮靴底破鞅靫但是生皮無問年歲久遠不腐爛者悉皆中者然新皮膠色明淨而勝其陳久者固宜不如新者其脂肕鹽熟之皮則不中用譬如生鐵一經柔熟永無鎔鑄之理無爛汁故也唯欲舊釜大而不渝者釜新則燒令皮著底釜小費薪大釜渝令膠色黑法於井邊坑中浸皮四五日令極液以水淨洗濯無令有泥片割釜中不須削毛削毛費功於膠無益凡水皆得煑然鹹苦之水膠乃更勝長作木匕頭施鐵刃時

時徹攪之勿令著底匕頭不施鐵刃頭攪不徹底則焦焦則膠惡是以尤須數數之水少更添常使滂沛經宿晬時勿令絕火候皮爛熟以匕瀝汁看後一珠微有黏勢熟矣為過傷火令膠焦取淨乾盆置竈埵關丁反上以米牀加盆布蓬草於牀上以大杓挹取膠為著蓬草上濾去滓穢挹時勿停火淳熟汁盡更添水煑之攪如初法熟闕挹取看熟皮垂盡著釜焦黑無復黏勢乃棄去之膠盆向滿舁著空靜處屋中仰頭令凝凝則氣變成水令雜凌旦合盆於席上脫取凝膠口濕細緊綫

以割之其近盆底土惡之處不中用者割却少許然後十字坼破之又中斷為段較薄割為餅唯極薄為佳乾又色似琥珀好堅厚者既難燥又見黷黑皆為膠惡也近盆末下名為笨膠可以建車近盆末上即是膠清可以雜用最上膠皮如粥膜者膠中之上第一粘好先於庭中竪槌施三重箔擿令免狗鼠於最下箔上布置膠餅其上兩重為作陰涼并扞霜露膠餅雖凝水汁盡見日即消霜露霑濡復難燥乾旦起至食時卷去上箔令膠見日凌旦寒氣不畏消釋霜露之潤見日即乾食後還復舒箔為蔭雨則內

厰屋之下則不須重箔四五日浥浥時繩穿膠餅懸而日曝極乾乃内屋内懸紙籠之以防青蠅壁土之汙夏中雖軟相著至八月秋涼時日中曝之還復堅好

筆墨第九十一

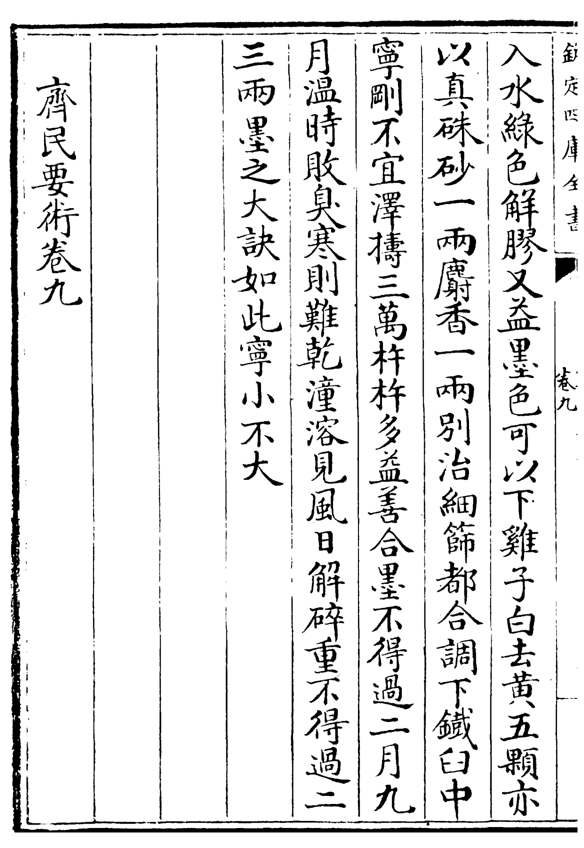
筆法

韋仲將筆方曰先次以鐵梳兎毫及羊青毛去其穢毛盖使不髯茹訖各别之皆用梳掌痛拍整齊毫鋒端本各作扁極令均調平好用衣羊青毛縮羊青毛去兎毫

頭下二分許然後合扁捲令極圓訖痛頡之以所整羊毛中或用衣中心名曰筆柱或曰墨池承墨復用毫青衣羊毛外如作柱法使中心齊亦使平均痛頡內管中寧隨毛長者使深寧小不大筆之大要也

合墨法

好醇煙擣訖以細絹篩於堈內篩去草莽若細沙塵埃此物至輕微不宜露篩喜失飛去不可不慎墨一斤以好膠五兩浸梣（才心反）皮汁中梣江南樊雞木皮也其皮



入水綠色解膠又益墨色可以下雞子白去黄五顆亦以真硃砂一兩麝香一兩别治細篩都合調下鐵臼中寧剛不宜澤擣三萬杵杵多益善合墨不得過二月九月温時敗臭寒則難乾潼溶見風日解碎重不得過二三兩墨之大訣如此寧小不大

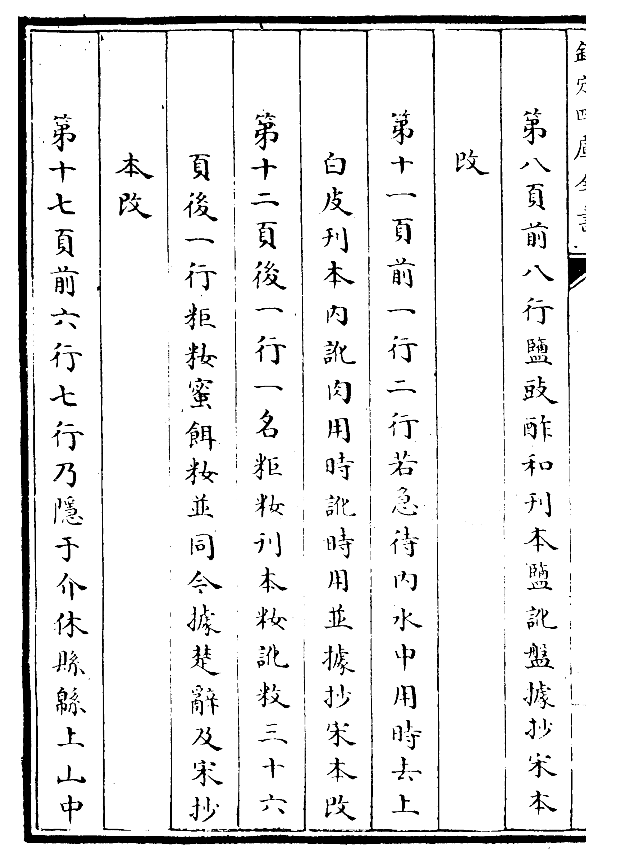
齊民要術卷九

謹案卷九第四頁前三行以蜜一升合和刊本蜜訛蟲據抄宋本改

第五頁前二行合魚醬汁三合刊本汁訛十據抄宋本改

第五頁後一行著腹中弗之刊本弗訛弗據抄宋本改

第六頁後五行六寸斷之促莫二刊本二訛莫據抄宋本改



第八頁前八行鹽豉酢和刋本鹽訛盤據抄宋本改

第十一頁前一行二行若急待内水中用時去上白皮刋本内訛肉用時訛時用並據抄宋本改

第十二頁後一行一名粔籹刋本籹訛敉三十六頁後一行粔籹蜜餌籹並同今據楚辭及宋抄本改

第十七頁前六行七行乃隱于介休縣緜上山中

刋本脱上字據史記晉世家及抄宋本增

第十八頁前七行令汁味淳濃刋本闕令汁二字據抄宋本補

第十九頁後八行又淨淘下饋時刋本句下仍衍六字據抄宋本删

第二十頁前一行良久停之刋本脱久字二行又甚堅實下刋本脱竟日不飢四字三行美于粳米下刋本衍者焉二字並據抄宋本增删

第二十一頁後五行菰糓盛葦囊中又內葦囊中刊本葦並譌常據抄宋本改

第二十二頁前一行無令相就刊本闕無字二行細切胡芹奠下酢中為飄齏刊本闕細切二字奠譌切並據抄宋本改補

第二十三頁前五行可分為兩甑蒸之刊本為譌而六行凡三過三灑刊本三譌不並據抄宋本改

第二十五頁前六行七行與茄子俱下刋本俱訛

供據抄宋本改

第三十頁前一行日中曝之燥則用刋本脫中字

據抄宋本增

第三十五頁後一行周秦曰蕨刋本周訛用據抄

宋本改

第三十六頁後一行饊生倡反刋本訛作鐵殀又

有餦餭𣧑刋本𣧑訛餦並據抄宋本及楚辭改

第三十九頁前五行無𤗆汗故也刊本故也訛砌

巴據抄宋本改

第三十九頁後一行焦則膠惡刊本膠訛勝二行

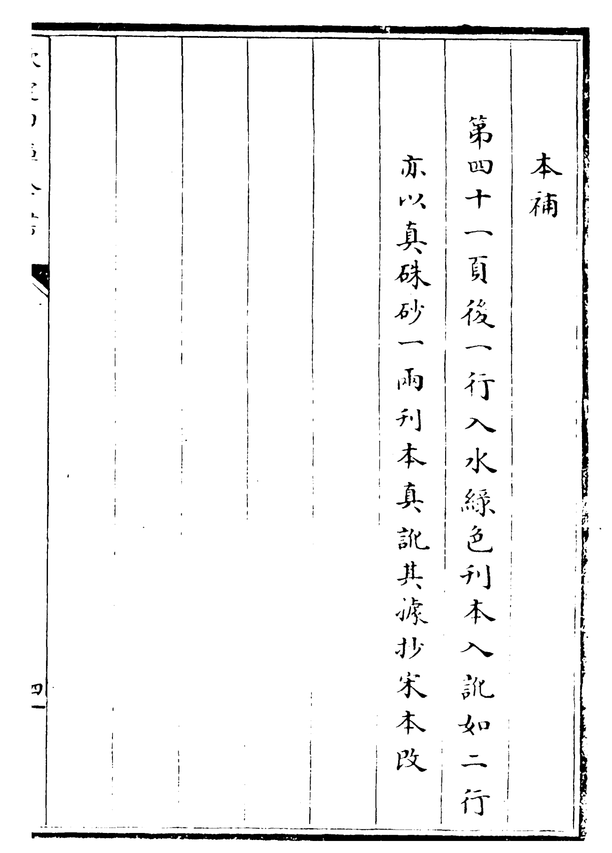
候皮爛熟刊本候訛根並據抄宋本改

第三十九頁後八行凝則氣變成水令雜刊本脫

凝字變訛蔓令字下仍衍令字並據抄宋本增

改刪

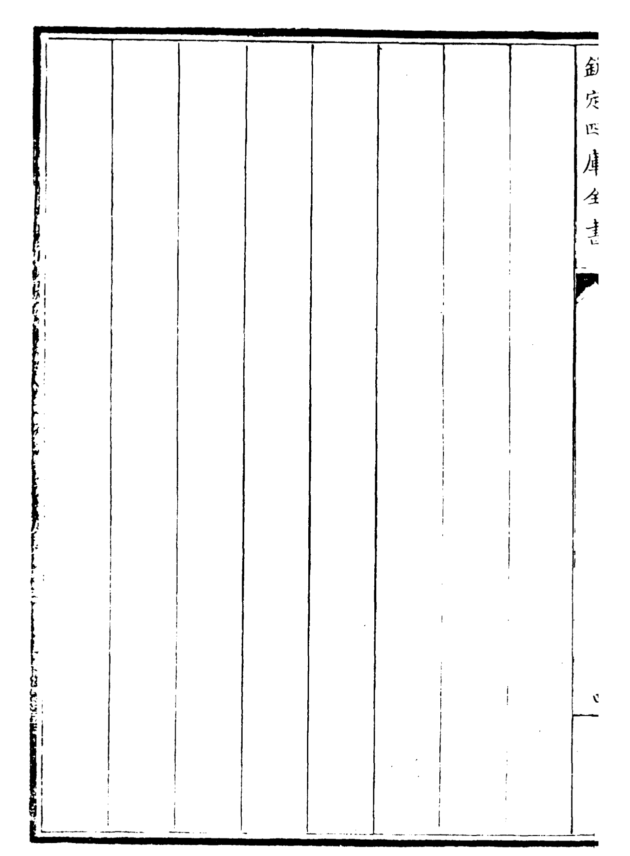
第四十頁前三行又見黷黑刊本闕黷字據抄宋

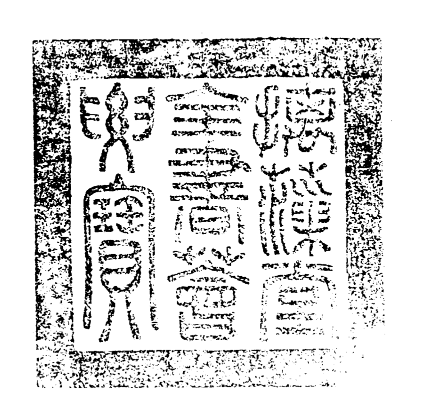


本補

第四十一頁後一行入水綠色刊本入訛如二行

亦以真硃砂一兩刊本真訛其據抄宋本改





總校官庶吉士臣侍朝

校對官庶吉士臣徐如澍

謄錄監生臣張虎文